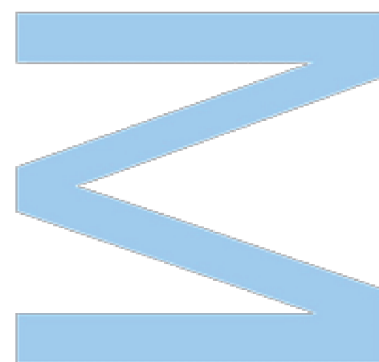
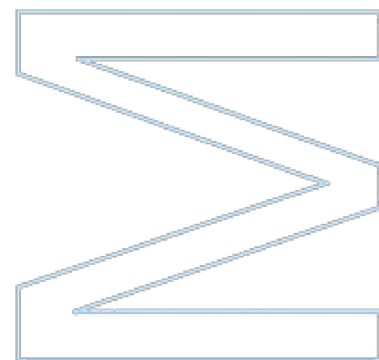




A contribuição do projeto de Arquitetura Paisagista para o desenvolvimento do enoturismo.

**Caso de estudo, “Quintas
do Bairro” - Bairrada**

Pedro Paulo Colaço Fernandes
Relatório de estágio de Mestrado apresentada à
Faculdade de Ciências da Universidade do Porto em
Arquitetura Paisagista
2014





A contribuição do projeto de Arquitetura Paisagista para o desenvolvimento do enoturismo.

Caso de estudo, “Quintas do Bairro” - Bairrada

Pedro Paulo Colaço Fernandes

Arquitetura Paisagista

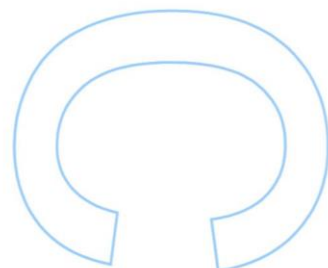
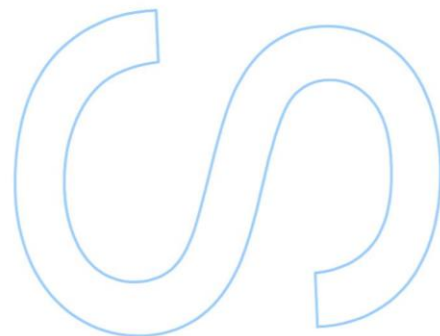
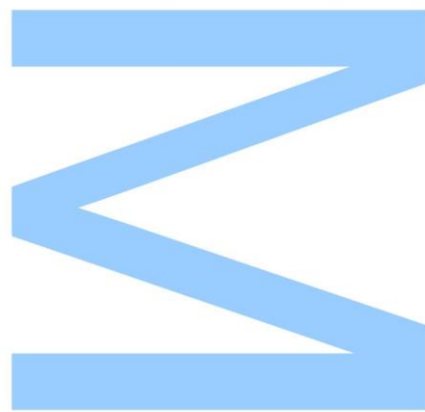
Departamento de Geociências e Ordenamento do Território
2014

Orientador

Isabel Martinho da Silva, Arquitecta Paisagista, Professora da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto

Coorientador

Luís Guedes de Carvalho, Arquitecto Paisagista, Atelier do Beco da Bela Vista

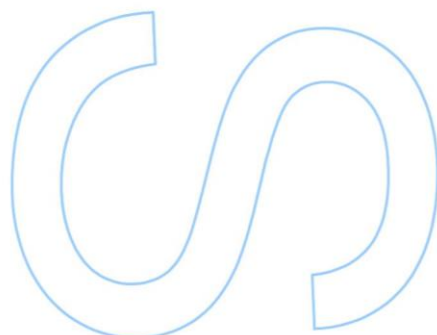
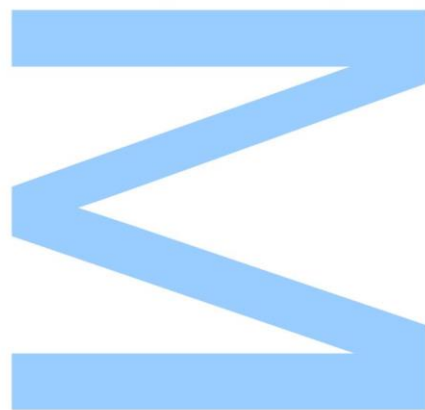




Todas as correções determinadas
pelo júri, e só essas, foram efetuadas.

O Presidente do Júri,

Porto, ____/____/____



Agradecimentos

O presente documento é a prova que todo o apoio e força que recebi, desde o primeiro dia que entrei na faculdade, não foi em vão. Quero agradecer á minha família por todo o apoio que me deram e a possibilidade de poder tirar uma licenciatura e posteriormente um mestrado a mais de 500 km de distância. Claro que a minha irmã não podia faltar, é impossível esquecer a força e o apoio que me deu. Quero também agradecer aos meus amigos, que direta ou indiretamente me ajudaram a avançar. Um especial agradecimento ao João Barão e ao Nelson Duarte, amigos que guardo para sempre do período em que estudei na Universidade do Algarve. Um especial agradecimento também ao Ricardo Cruz, Rita Raposo Joana Ribeiro e ao Diogo Lourenço, amigos que receberam o “*Mouro*” de forma única e que guardo com muita estima no meu coração. Um agradecimento muito especial à Inês Veludo pelo amor e carinho e por toda a ajuda que sempre me deu sem hesitar. Por fim quero agradecer á minha orientadora, Professora Isabel Silva por toda ajuda neste trabalho e por me ter mantido os pés no chão nos momentos de desespero. Agradeço também á equipa do Atelier do Beco da Belavista, Francisco Guedes de Carvalho, Nuno Costa e em especial ao Luís Guedes de Carvalho, que me orientou a nível profissional e me deu muito a aprender durante o estágio.

“It may have been in pieces, but I gave you the best of me.”

Jim Morrison

Resumo

O projeto é uma das ferramentas principais da arquitetura paisagista. Neste trabalho é explorado de forma a contribuir para a qualificação de quintas, adaptando-as à prática de enoturismo.

Em Portugal, já se verificam iniciativas quanto a este tipo de turismo, existindo zonas muito competitivas a nível mundial, como o Alentejo e o Douro.

Este estudo têm como foco a região da Bairrada, pelo seu grande potencial para ser um destino enoturístico de referência, pois os vinhos aqui produzidos acompanham um prato típico português, o leitão à Bairrada, e as suas vinhas a perder de vista criam uma paisagem digna de contemplação.

Neste contexto, surge a oportunidade de trabalhar três quintas nesta região e perceber de que forma o projeto de arquitetura paisagista pode contribuir para a evolução de espaços em estado de semiabandono até espaços adaptados ao acolhimento de atividades de enoturismo, quer individualmente quer por uma rede de percursos, que por sua vez se ligam às rotas já existentes da Bairrada.

Este projeto apresenta-se como um complexo habitacional enoturístico, composto por três quintas: a Quinta da Fogueira, um potencial centro de acolhimento composto por um restaurante, alojamento, espaço de convívio e piscina interior; a Quinta da Corga e a Quinta de São Mateus, ambas compostas por uma casa autossustentável e uma vinha, sendo que a primeira terá uma mata produtiva de carvalho alvarinho (*Quercus robur*) e a segunda tem um pinhal com regeneração de sobreiro (*Quercus suber*). Com este projeto aglutinador, as “Quintas do Bairro” passam a responder à procura de espaços turísticos que permitam conhecer o contexto vitivinícola da Bairrada. Para além do alojamento e dos serviços, quem usufrui deste espaço também tem a oportunidade de percorrer os caminhos agrícolas feitos diariamente por quem constrói esta paisagem.

Palavras-chave

Vinho, Paisagem, Bairrada, Enoturismo, Percursos, Desenvolvimento Regional.

Abstract

Project is one of the main tools of landscape architecture. In this work is explored in order to contribute to the qualification of farms, adapting them to the practice of wine tourism.

In Portugal, there are already initiatives in this type of tourism, with very competitive areas worldwide, as Alentejo and Douro.

This study was focused on the Bairrada region, because of its great potential to become a reference in the wine tourism market since the wines here produced accompany a typical Portuguese dish, the piglet Bairrada, and its vineyards as far as the eye can see create a landscape worthy of contemplation.

In this context, there is the opportunity to work three farms in this region and realize how landscape architecture can contribute to the evolution of abandoned spaces to spaces adapted to host wine tourism activities, both individually and by a network of paths, which can connect to the existing routes in Bairrada.

This project presents itself as a wine tourism house complex, consisting of the farms: Quinta da Fogueira, a potential welcome center consisting of a restaurant, accommodation, recreation space and an indoor pool; Quinta da Corga e Quinta de São Mateus, both composed of a self-sustaining house and a vineyard, the first of which will have a productive oak forest (*Quercus robur*) and the second has a pine forest with regeneration of cork oak (*Quercus suber*).

With this project, the united “Quintas do Bairro” will meet the demand of tourist spaces that allow people to get to know the Bairrada’s wine context. In addition to the accommodation and services, whoever enjoys this space also has the opportunity of walking along the paths made daily by the people who build this landscape.

Keywords

Wine, Landscape, Bairrada, Wine Tourism, Pathways, Regional development.

Índice

1. Introdução	4
1.1. Temática, problemas e objetivos	4
1.2. Metodologia	6
1.3. Estrutura	6
2. Enoturismo	7
2.1. Origem do Enoturismo	7
2.2. Conceito de enoturismo	8
2.3. Enoturismo em Portugal	9
2.3.1. Diagnóstico da situação atual do enoturismo em quintas e herdades	10
3. Caso de estudo – “Quintas do Bairro”	13
3.1. Análise	13
3.1.1. Estudo dos ativos turísticos da região DOC Bairrada	14
3.1.2. Análise da área de estudo	15
3.1.2.1. Análise Biofísica	15
3.1.2.1.1. Festos e Talvegues	15
3.1.2.1.2. Hipsometria	17
3.1.2.1.3. Declives	18
3.1.2.1.4. Litologia	19
3.1.2.1.5. Exposição solar	21
3.1.2.2. Análise Antrópica	22
3.1.2.2.1. Uso do Solo	22
3.1.2.2.2. Circulação	24
3.1.3. Análise das áreas de intervenção	25
3.1.3.1. Quinta da Fogueira	26
3.1.3.2. Quinta da Corga	28
3.1.3.3. Quinta de São Mateus	30
3.1.3.4. Análise SWOT - “Quintas do Bairro”	34
3.2. Percurso entre as “Quintas do Bairro”	35
3.3. Projeto para as “Quintas do Bairro”	36
4. Conclusão	41
5. Bibliografia	42
6. Anexos	46

Lista de quadros

Fig.1 – Esquema da metodologia.....	6
Fig.3 – Gráfico do número de propriedades por região.....	13
Fig.4 – Tabela do número de atividades enoturísticas por região.....	13
Fig.5 – Gráfico do tipo de atividades existentes nas propriedades.....	13

Lista de figuras

Fig.2 – Mapa de localização geográfica de quintas e herdades com enoturismo	11
Fig.6 - Modelo esquemático da Bairrada	13
Fig.7 – Pontos de interesse da região DOC Bairrada	14
Fig.8 - Área de estudo, envolvente das “Quintas do Bairro”	15
Fig.9 - Festos e talvegues	15
Fig.10 - Pateira de Fermentelos	16
Fig.11 - Lagoa do Paúl de Ancas	16
Fig.12 – Hipsometria	17
Fig.13 – Declives	18
Fig.14 – Litologia	19
Fig.15 – Muro de pedra seca, proveniente de espedrega	20
Fig.16 – Edifício em adobe	20
Fig.17 – Exposição solar	21
Fig.18 – Uso do Solo	22
Fig.19 – Plantação de Carvalho Alvarinho, <i>Quercus robur</i>	23
Fig.20 – Rede viária	24
Fig.21 – Caminhos rurais	24
Fig.22 – Concelho de Anadia	25
Fig.23 – Morfologia do terreno da Quinta da Fogueira	26
Fig.24 – Ocupação do solo da Quinta da Fogueira	27
Fig.25 – Ruína da Quinta da Fogueira	27
Fig.26 – Morfologia do terreno da Quinta da Corga	28
Fig.27 – Ocupação do solo da Quinta da Corga	29
Fig.28 – Casa da Quinta da Corga rodeada de vegetação espontânea	29
Fig.29 – Morfologia do terreno da Quinta de São Mateus	30
Fig.30 – Ocupação do solo da Quinta de São Mateus	31
Fig.31 – Carvalho-Português, <i>Quercus faginea</i>	32
Fig.32 – Pilriteiro, <i>Crataegus monogyna</i>	32
Fig.33 – Medronheiro, <i>Arbutus unedo</i>	32
Fig.34 – Murta, <i>Myrtus communis</i>	33
Fig.35 – Urze, <i>Erica cinerea</i>	33
Fig.36 – Madressilva, <i>Lonicera periclymenum</i>	33
Fig.37 – Mapa de percursos entre as “Quintas do Bairro”	35
Fig.38 – Visualização da quinta da Fogueira.....	38
Fig.39 – Visualização da quinta da Corga.....	39
Fig. 40 – Visualização da quinta de São Mateus.....	40

1. Introdução

1.1. Temática, problemas e objetivos

O estágio curricular foi desenvolvido no Atelier do Beco da Bela Vista, localizado no Passeio Alegre, Porto, tendo como colaboradores o arquiteto paisagista Luís Guedes de Carvalho, o arquiteto Francisco Guedes de Carvalho e o arquiteto paisagista Nuno Costa. O estágio iniciou-se em Dezembro de 2013, data em que me foi apresentado o espaço e alguns projetos em curso. Na altura estava a ser desenvolvido um trabalho que tinha por objetivo criar um percurso de visita entre o edifício de enoturismo (inaugurado em 2012) e o complexo industrial onde ocorrem os processos de vinificação na Herdade do Esporão. Associado a este trabalho, surge a proposta de estudar o enoturismo, como tema de estágio.

A colaboração no projeto desenvolvido para a Herdade do Esporão revelou-se um bom ponto de partida e um ótimo exemplo de sucesso de enoturismo, com um grande leque de oferta de atividades.

O enoturismo resulta da relação entre a indústria do vinho e o turismo rural (Vaz, 2008). Esta relação requer a observação e participação do turista de forma a perceber todo o processo desde a vinha até ao vinho engarrafado, passando pelo tratamento da vinha, pela vindima, pelo processo de fermentação e engarrafamento, assim como o modo de vida das pessoas que trabalham nesta indústria e a sua importância a nível regional, visível através das muitas festas em homenagem ao vinho, como é o caso da feira do vinho e da vinha em Anadia, Bairrada.

Constatou-se que o enoturismo é uma atividade praticada a várias escalas. Desde o percorrer de uma rota do vinho numa determinada região, até ao deambular de um percurso numa quinta em que se observam as várias castas plantadas e se provam os diversos vinhos produzidos. Da mesma forma que o enoturismo abrange várias escalas, a arquitetura paisagista pode contribuir para cada uma dessas escalas. Este contributo pode ser ao nível do planeamento, com rotas de vinho ou de paisagem, ou ao nível do projeto, com o desenho de espaços e percursos adaptados à prática do enoturismo.

Com estes dados, a primeira escolha foi fazer um estudo à escala regional e desenvolver um modelo que pudesse ser aplicado a todas as quintas e herdades que pretendessem praticar enoturismo. No entanto, este objetivo revelou-se demasiado extenso para ser trabalhado durante o período de estágio. Assim, a solução passou pela escolha de um

caso de estudo para o qual fosse possível fazer um projeto de arquitetura paisagista que o adaptasse à prática de enoturismo.

A pesquisa sobre o enoturismo iniciou-se ao nível do território nacional com o objetivo de perceber o panorama existente. Começou-se por estudar a relação entre o número de propriedades vinícolas e praticantes de enoturismo com as regiões vitivinícolas.

Com base nas rotas dos vinhos, associações vitivinícolas, regiões vitivinícolas e nos Guias Turísticos de Portugal, foi feito um levantamento exaustivo de quintas e herdades com oferta de enoturismo, tentando perceber também quais as atividades a este associadas.

Na sequência da pesquisa efetuada, foi escolhida a região da Bairrada, por se tratar de uma região pouco desenvolvida relativamente ao enoturismo, mas com um grande potencial, devido à sua herança de vinhos bem marcada a nível nacional, como os vinhos espumantes e os vinhos tintos fortes que acompanham o leitão.

Neste contexto, surge a oportunidade de trabalhar três quintas nesta região e perceber de que forma o projeto de arquitetura paisagista pode contribuir para a evolução de espaços em estado de semiabandono até espaços adaptados ao acolhimento de atividades de enoturismo.

O projeto apresenta-se como um complexo habitacional enoturístico, composto por três quintas: A quinta da Fogueira, quinta da Corga e Quinta de São Mateus. Para além do alojamento e dos serviços, quem usufrui deste espaço também tem a oportunidade de percorrer os caminhos agrícolas feitos diariamente por quem constrói esta paisagem.

1.2. Metodologia

O presente trabalho foi elaborado de acordo com a metodologia Análise, Síntese e Proposta. A análise dividiu-se em duas partes, a primeira em que se estudou o enoturismo num contexto mais teórico com objetivo de se perceber a origem deste tipo de turismo, os seus conceitos e o seu estado atual em Portugal. Fez-se ainda um levantamento de quintas e herdades com enoturismo em Portugal (ver anexo). A segunda parte da análise prende-se com o caso de estudo, as “Quintas do Bairro”, na Bairrada. A análise do caso de estudo dividiu-se em três fases: numa primeira fase estudou-se os ativos turísticos da região DOC Bairrada; seguiu-se uma análise da área de estudo, na qual se estudou a envolvente das quintas a nível biofísico e antrópico; por fim fez-se uma análise das áreas de intervenção, isto é, das quintas propriamente ditas.

Através do levantamento de quintas e herdades com enoturismo em Portugal e do estudo das suas atividades fez-se um mapa da localização geográfica de quintas e herdades com enoturismo em Portugal e também das várias atividades existentes nessas mesmas quintas, com o qual se percebeu quais as regiões vitivinícolas mais desenvolvidas a este nível, resultando num diagnóstico da situação atual do enoturismo em quintas e herdades.

Quanto à proposta foi feito uma sugestão de percursos que interligam as “Quintas do Bairro”, e fazem também ligação a pontos da Rota da Bairrada existente. Fez-se também um projeto para as “Quintas do Bairro”, com o objetivo de tornar as quintas em espaços aptos a receber atividades de enoturismo. Este trabalho permite tirar algumas conclusões em relação ao papel da arquitetura paisagista na melhoria destes espaços, contribuindo assim para o progresso do enoturismo.

1.3. Estrutura

O relatório está dividido em 3 capítulos. O primeiro trata-se da introdução, onde se descreve o tema, os problemas e os objetivos, dando a entender o conteúdo deste trabalho.

No segundo capítulo, é feita uma contextualização do enoturismo, explorando o tema desde a sua origem até à sua situação atual em Portugal.

O terceiro capítulo trata do caso de estudo das “Quintas do Bairro”.

Por último, são apresentadas a conclusão; as referências bibliográficas e a bibliografia.

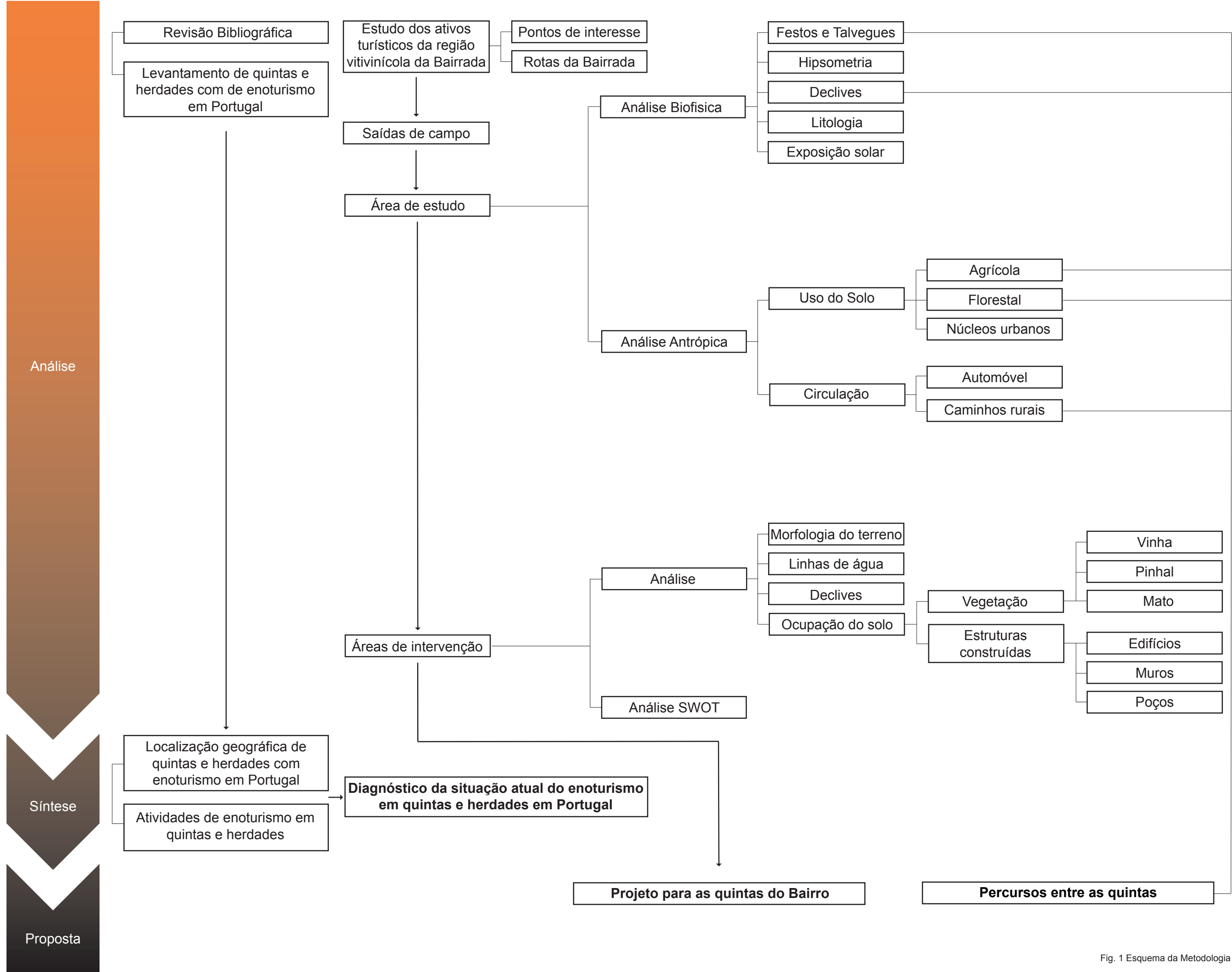


Fig. 1 Esquema da Metodologia

2. Enoturismo

2.1. Origem do Enoturismo

O enoturismo surge do cruzamento da indústria produtiva do vinho com o turismo em espaço rural. Vários fatores podem ter contribuído para o início do turismo ligado ao vinho, entre os quais, o desenvolvimento dos caminhos-de-ferro, aproximando o campo e as vinhas à cidade; o crescimento da classe média, do seu poder de compra e do seu interesse em viajar, durante a revolução industrial.

Ainda que, desde o início do século XX, se verifiquem na Europa práticas de enoturismo como por exemplo as visitas às vinhas e às caves, estas não eram reconhecidas como tal, sendo integradas noutros tipos de turismo, nomeadamente, no turismo cultural, agroturismo e turismo gastronómico. O reconhecimento de que o enoturismo é uma forma de turismo com motivações próprias e que proporciona uma experiência distinta ao turista, só é atribuído nos finais do século XX, à medida que o número de participantes aumenta consideravelmente.

“Em França e Itália, o reconhecimento de que o turismo do vinho poderia contribuir de forma determinante para o desenvolvimento regional, promoção do emprego e desenvolvimento de novas oportunidades de negócio nas regiões vinhateiras, foi o ponto-chave que levou a uma reestruturação das áreas rurais. Esta reestruturação traduziu-se na criação de alojamentos, restaurantes, eventos locais; criação de produtos específicos para este tipo de turismo; operadores especializados em enoturismo; cuidado com a preservação das vinhas, caves e paisagens; aproveitamento dos recursos culturais, históricos e artísticos e uma atenção especial para o enoturista, suas motivações e expectativas.” (Guedes, 2006)

No caso da Bairrada, também o enoturismo se tem demonstrado um fator determinante no desenvolvimento regional, quer através da criação de emprego como do surgimento de novas oportunidades de negócio.

2.2. Conceito de enoturismo

O conceito de enoturismo varia em função de diferentes óticas e objetivos, nomeadamente em termos da oferta, da procura, das motivações do turista ou da experiência nos destinos.

A primeira definição de enoturismo surge em 1996 por Hall, geógrafo de profissão, que diz "o Enoturismo são as visitas às vinhas, adegas, festivais vitivinícolas e eventos do vinho e da uva nos quais se prova o vinho e/ou se experienciam os atributos de uma região vitivinícola." Johnson (1998), partilha da opinião de Hall mas acrescenta que este produto turístico engloba atividades de lazer e recreio.

Na perspetiva da Agência de Desenvolvimento Turístico de França, "o enoturismo é definido como o encontro entre os vitivinicultores, em adegas, caves, e quintas, e os turistas, com o objetivo de provar, comprar e aprender sobre vinhos. Destaca ainda que o enoturismo é uma mais-valia para os produtores de vinho e profissionais do turismo induzida pela compra direta de vinhos aos produtores e pelo consumo de diversos serviços e produtos nos destinos como alojamento, restauração e atividades diversas." (Silva,2012) A minha opinião é concordante com os conceitos estudados na pesquisa bibliográfica acrescentando outros fatores importantes tais como, a experiência da viagem, a aprendizagem da atividade vitivinícola, a autenticidade e singularidade da região, a apreciação da paisagem e do património, o conhecimento da cultura e da gastronomia regional. Em suma, todas as definições de enoturismo supramencionadas têm o mesmo produto em comum, o vinho.

2.3. Enoturismo em Portugal

O vinho e a vinha fazem parte da cultura mediterrânea há vários séculos, desempenhando um papel importante na economia portuguesa. É neste sentido que o enoturismo assume uma importância considerável na rentabilização do setor vitivinícola e também na economia do país.

O enoturismo em Portugal surge de forma a compatibilizar a cultura da vinha e do vinho com uma nova atividade económica. Esta atividade económica é potenciadora de alterações no território, podendo ser um fator de desenvolvimento regional, pois vive da complementaridade com outras atividades ao invés de as excluir.

As primeiras atividades enoturísticas em Portugal foram as visitas as caves do vinho do Porto, nos anos 50 do século XX, tratando-se de uma atração turística da própria cidade do Porto. Nota-se que era complementar de outros tipos de turismo mais marcados, como o turismo cultural, mas que acabou por se desenvolver e assumir uma presença autónoma específica.

Podem ser considerados nove produtos enoturísticos: as rotas do vinho, percursos e caminhos pedonais vinícolas, circuitos e estadas organizadas em quintas, estágios enológicos, visitas às quintas e caves, festas do vinho, museus do vinho, casas do vinho e feiras e salões de venda. (Vaz, 2008)

“Nos finais dos anos noventa assiste-se em termos nacionais a uma alteração das lógicas de desenvolvimento da atividade, nomeadamente devido à sua institucionalização, que em alguns casos significou a atribuição de fundos comunitários para incremento do seu desenvolvimento.” (Vaz, 2008)

No ano de 2000, foi publicada, em Diário da República, legislação que reconhecia à Gastronomia Nacional o estatuto de Património Imaterial, reconhecendo-se institucionalmente e de forma definitiva o valor do património alimentar e das tradições a ele associadas, do universo simbólico e cultural nacional. Em consequência, considerou-se que o enoturismo devia constar no Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT), apresentado em Janeiro de 2006.

O investimento feito em atividades de enoturismo associado à excelente qualidade do vinho e as diversas paisagens de cada região têm tornado o país num destino de referência a este nível. Esta realidade é comprovada pela classificação do Alto Douro Vinhateiro como Património Cultural da Humanidade pela Unesco, no ano 2001, e o Alentejo ter sido considerado “Best Wine region to visit” pelo jornal USA Today, numa votação a nível mundial contra outros gigantes do enoturismo, em 2014.

2.3.1. Diagnóstico da situação atual do enoturismo em quintas e herdades

Atualmente, o enoturismo em quintas e herdades encontra-se em franco desenvolvimento, visto que é uma atividade relativamente recente em Portugal. Contudo os produtores já se aperceberam que ao abrirem as suas portas aos visitantes poderão acrescentar valor ao seu produto, bem como expandir as suas fontes de rendimento.

O mapa de localização das propriedades onde se pratica o enoturismo (ver fig. 2 e 3) permitiu perceber-se quais as regiões com um maior número de quintas a praticar esta atividade. Estas regiões são o Minho, conhecido pelo seu vinho branco verde e pela paisagem natural onde abunda a água, o Douro conhecido pelo vinho licoroso do Porto e pelo vinho do Douro de grande qualidade e pela paisagem de vinha em socalcos, e o Alentejo conhecido pela grande diversidade e qualidade do vinho e pelas planícies a perder de vista com as suas extensas culturas de vinha e olival. Na tabela do número de atividades enoturísticas por região vitivinícola (ver fig. 4) é possível ver que estas três regiões, para além de terem mais quintas por região, também possuem mais atividades por quinta.

Foram levantadas 169 quintas em Portugal, onde se pratica o enoturismo. Estas quintas, enquanto espaços com oferta enoturística, possibilitam visitas às vinhas e provas de vinho. Em cerca de 2/3 das quintas estudadas, o visitante pode realizar atividades lúdicas (como, por exemplo, passeios de balão, passeios a cavalo, caça e pesca, atividades aquáticas, entre outras) e utilizar os espaços para realização de eventos, como casamentos e conferências. De forma a enriquecer as visitas e as provas de vinho, cerca de 68 dos espaços estudados possuem serviço de restauração, onde é possível provar alguns dos pratos típicos das regiões onde se inserem as quintas e 56 oferecem a possibilidade de pernoitar, incentivando a economia local. Para além disto, 64 propriedades possuem um espaço destinado exclusivamente à venda dos seus produtos, promovendo-os (ver fig. 5).

Legenda:

- Vinho regional Minho
- Vinho regional Transmontano
- Vinho regional Duriense
- Vinho regional Terras de Cister
- Vinho regional Terras do Dão
- Vinho regional Beira Atlântico
- Vinho regional Terras da Beira
- Vinho regional de Lisboa
- Vinho regional do Tejo
- Vinho regional da Península de Setúbal
- Vinho regional do Alentejo
- Vinho regional do Algarve

Regiões DOC

- 1 - DOC Vinho Verde
- 2 - DOC Trás-os-Montes
- 3 - DOC Porto e Douro
- 4 - DOC Távora-Varosa
- 5 - DOC Lafões
- 6 - DOC Dão
- 7 - DOC Bairrada
- 8 - DOC Beira interior
- 9 - DOC Encostas d'Aire
- 10 - DOC Óbidos
- 11 - DOC Alenquer
- 12 - DOC Arruda
- 13 - DOC Torres Vedras
- 14 - DOC Lorinhã
- 15 - DOC Bucelas
- 16 - DOC Carcavelos
- 17 - DOC Colares
- 18 - DOC Tejo
- 19 - DOC Setúbal
- 20 - DOC Palmela
- 21 - DOC Alentejo
- 22 - DOC Lagos
- 23 - DOC Portimão
- 24 - DOC Lagoa
- 25 - DOC Tavira

Número de atividades por propriedade

- 2 atividades
- 3 atividades
- 4 atividades
- 5 atividades
- 6 atividades

Nota:
Cada ponto representa uma propriedade

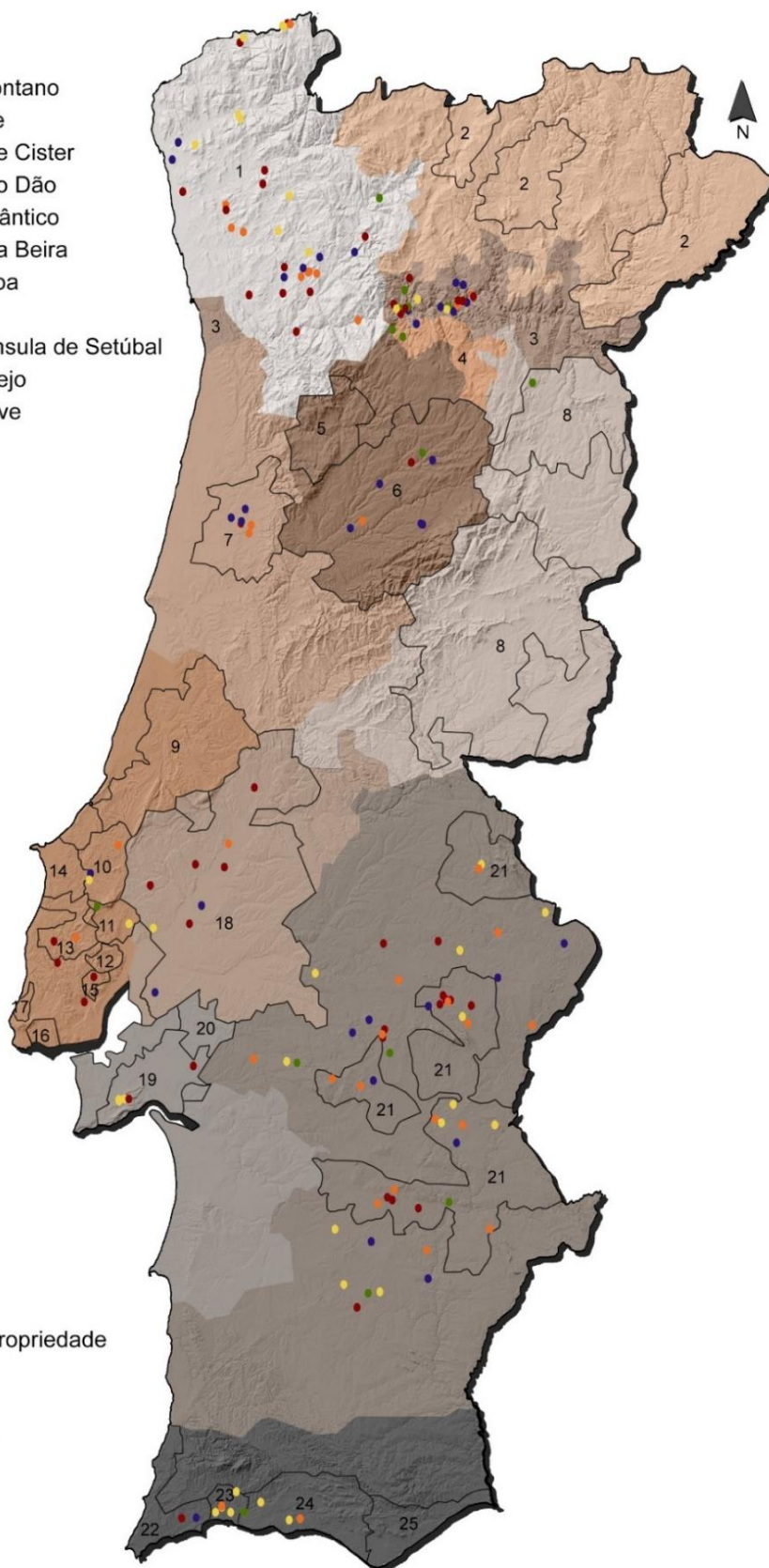


Fig.2 - Mapa da localização geográfica de quintas e herdades com enoturismo
Fonte: Autor, informação obtida dos sites das Rotas do vinho de Portugal, nos Guias turísticos de Portugal nas Adeegas de Portugal e na página online de cada propriedade.

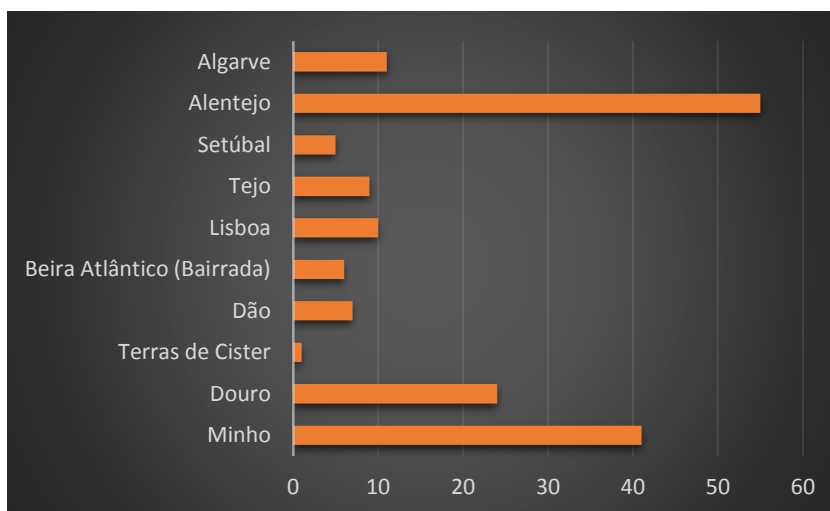


Fig.3 - Propriedades por região vitivinícola.
Fonte: Autor

REGIAO	Nº DE ATIVIDADES					TOTAL
	2	3	4	5	6	
Algarve	2	6	1	1	1	11
Alentejo	15	13	14	9	4	55
Setúbal	1	2	2			5
Tejo	1	1	5	2		9
Lisboa	1	3	4	1	1	10
Beira Atlântico (Bairrada)	2		1	3		6
Dão	1		1	4	1	7
Terras de Cister					1	1
Douro	2	4	5	7	6	24
Minho	9	10	12	9	1	41

Fig.4 - Atividades enoturísticas por região vitivinícola.
Fonte: Autor

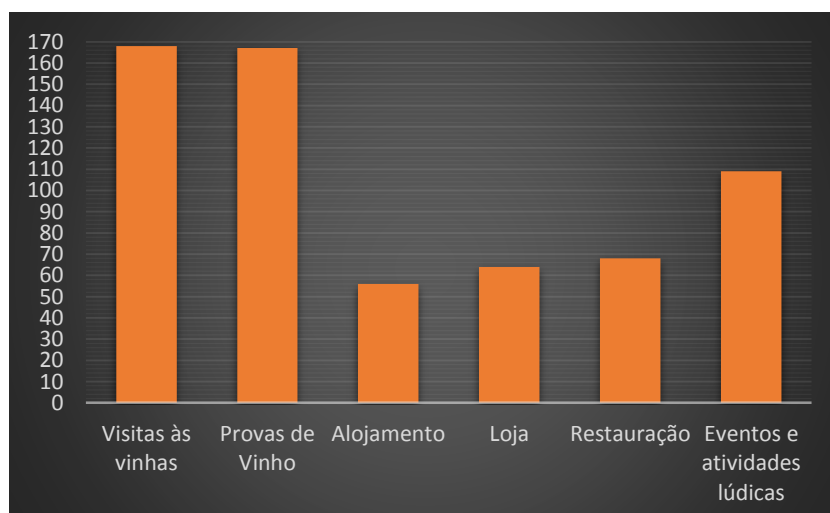


Fig.5 - Gráfico do tipo de atividades existentes nas propriedades.
Fonte: Autor

3. Caso de estudo – “Quintas do Bairro” (Anadia, Bairrada)

3.1. Análise

A Bairrada é uma região onde a paisagem, marcada por uma matriz vinícola, se estende por uma encosta voltada a poente, que desce das serras do Caramulo, do Bussaco e Penacova até ao oceano Atlântico (ver figura 6), limitado a norte pelo Rio Vouga e a Sul pelo Rio Mondego. O clima ameno de influência mediterrânea, moderado pelo atlântico, associado ao solo de barro fazem desta região um lugar de referência a nível vitivinícola, onde predomina a Baga, casta tinta que dá origem a vinhos encorpados e um pouco ásperos. Foi com a produção de vinho tinto que a Bairrada passou a ser reconhecida como região vinícola por excelência, contudo o seu reconhecimento como região demarcada apenas foi oficializado em 1979, passando posteriormente para o sistema DOC, em 1986. (www.rotadabairrada.pt)

Os vinhos brancos, de sabor e aroma delicado, têm vindo a assumir ao longo do último século um importante papel, principalmente devido à produção de espumantes naturais, na qual a Bairrada foi pioneira em Portugal, sendo então considerada a mais antiga região de vinho espumante do país. (www.cv Bairrada.pt) Os vinhos e os espumantes da Bairrada são bastante apreciados como acompanhamento de especialidades gastronómicas da região, tais como: o leitão, a chanfana de cabra, o robalo assado, as sopas de peixe e os doces tradicionais.

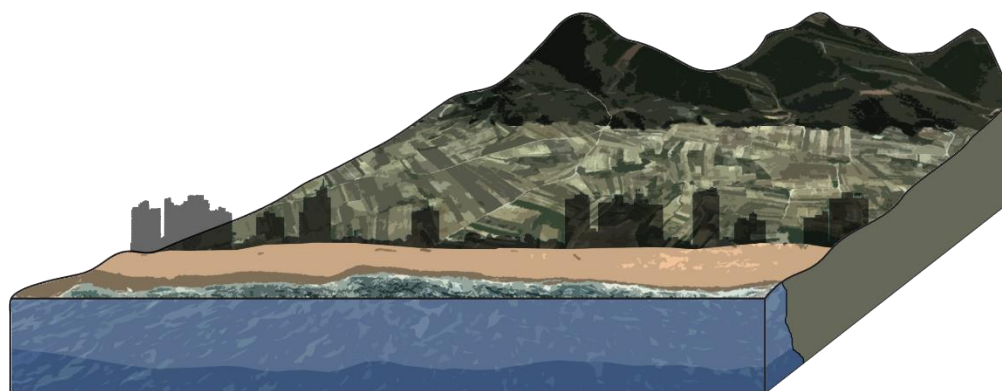


Fig.6 - Modelo esquemático da Bairrada
Fonte: Autor

3.1.1. Estudo dos ativos turísticos da região DOC Bairrada

A Denominação de Origem Controlada (DOC) é o sistema de denominação utilizado para certificar produtos vitivinícolas, sendo aplicada apenas a produtos cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região (IVV, 2014).

Este sistema procura proteger a genuidade da origem e assegurar a qualidade dos vinhos de cada região, estabelecendo algumas diretrizes, tais como: a delimitação geográfica da área; tipo de solo; castas autorizadas e recomendadas; práticas culturais; métodos de vinificação; teor alcoólico mínimo natural; rendimentos por hectare; características físico-químicas e os períodos de envelhecimento em cuba e garrafa. Para garantir o cumprimento das normas estabelecidas, os produtores têm que submeter amostras dos seus vinhos às comissões vitivinícolas regionais. (Lei quadro das regiões demarcadas vitivinícolas, nº 8/85 de 4 de Junho).

Em Portugal Continental existem 12 regiões vitivinícolas, podendo estas conter regiões DOC. A região da Bairrada é uma região DOC dentro da região vitivinícola da Beira Atlântico.

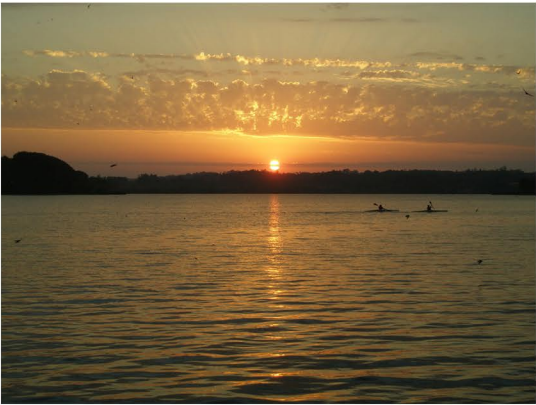
O estudo dos ativos turísticos da região DOC Bairrada tem por objetivo perceber a variedade e a qualidade dos atrativos turísticos existentes. Este território está repleto de pontos de interesse naturais, históricos e culturais, inseridos numa paisagem de grande diversidade, onde o visitante poderá conhecer vários lugares distintos e singulares em poucos quilómetros. Alguns destes lugares são as vinhas, pelo seu valor cultural e inserção na paisagem, as serras que se vê como um pano de fundo na região da Bairrada, e as termas pela associação do valor natural ao bem-estar e ao turismo.

Os pontos identificados no mapa são essencialmente os pontos pertencentes à Rota da Bairrada e outros pontos de carácter vinícola e paisagístico, tais como a Pateira de Fermentelos, o Parque do Ribeirinho, entre outros.

Tomando como referência o concelho de Anadia, onde se localizam as “Quintas do Bairro”, existem diversos ativos turísticos de interesse enólogo. Estes locais podem ser um complemento a estadia nas “Quintas do Bairro” pois dão a conhecer uma realidade do enoturismo para além dos passeios, provas de vinho e turismo de habitação. Alguns destes locais são: o Museu do Vinho, a Estação e escola profissional vitivinícola.

O estudo dos ativos turísticos existentes nesta região permitiu ficar a conhecer alguns casos de sucesso em relação ao enoturismo em quintas, como a Quinta do Campolargo, entre outras.

Pontos de interesse da Região DOC Bairrada



Pateira de Fermentelos - Lagoa natural



Aliança underground museum - museu de arte e vinícola



Quinta do Campolargo - Quinta com enoturismo



Estação vitivinícola da bairrada - Escola profissional vitivinícola e comissão vitivinícola da Bairrada



Quinta do Encontro - Restaurante e quinta com enoturismo



Termas da Curia - Jardins e hotel das termas



Fig.7 - Pontos de interesse da região DOC Bairrada
Fonte: Autor, informação obtida das rotas da Bairrada

3.1.2. Análise da área de estudo

A área de estudo localiza-se no Concelho de Anadia, Bairrada. A área considerada é uma envolvente às “Quintas do Bairro” que é delimitada a norte pelo limite do Concelho, a sul pelo limite das Quintas, a nascente pelo Rio Cértima e a poente pela Autoestrada A1.

Fig.8 - Área de estudo, envolvente das “Quintas do Bairro”
Fonte: Autor, base foto aérea



3.1.2.1. Análise Biofísica

3.1.2.1.1. Festos e Talvegues

Na área de estudo observam-se quatro linhas de festo, sendo duas delas mais relevantes. A linha de festo que se encontra mais a poente corresponde à localização da autoestrada A1, enquanto a linha festo localizada a nascente é muito marcante na paisagem devido à sua elevada altitude, tratando-se do cume onde se encontra a freguesia de Sangalhos.

Relativamente às linhas de água, destaca-se o rio Cértima, importante rio que nasce na Ponte de Viadores, freguesia do Concelho da Mealhada, com cerca de 43 km de comprimento e encontra no seu percurso a Pateira de Fermentelos (maior lagoa natural da Península Ibérica, muito rica em fauna e flora, principalmente espécies aquáticas) antes de chegar ao rio Águeda, onde desagua.



Fig. 9 – Pateira de Fermentelos
Fonte: Rota da Bairrada

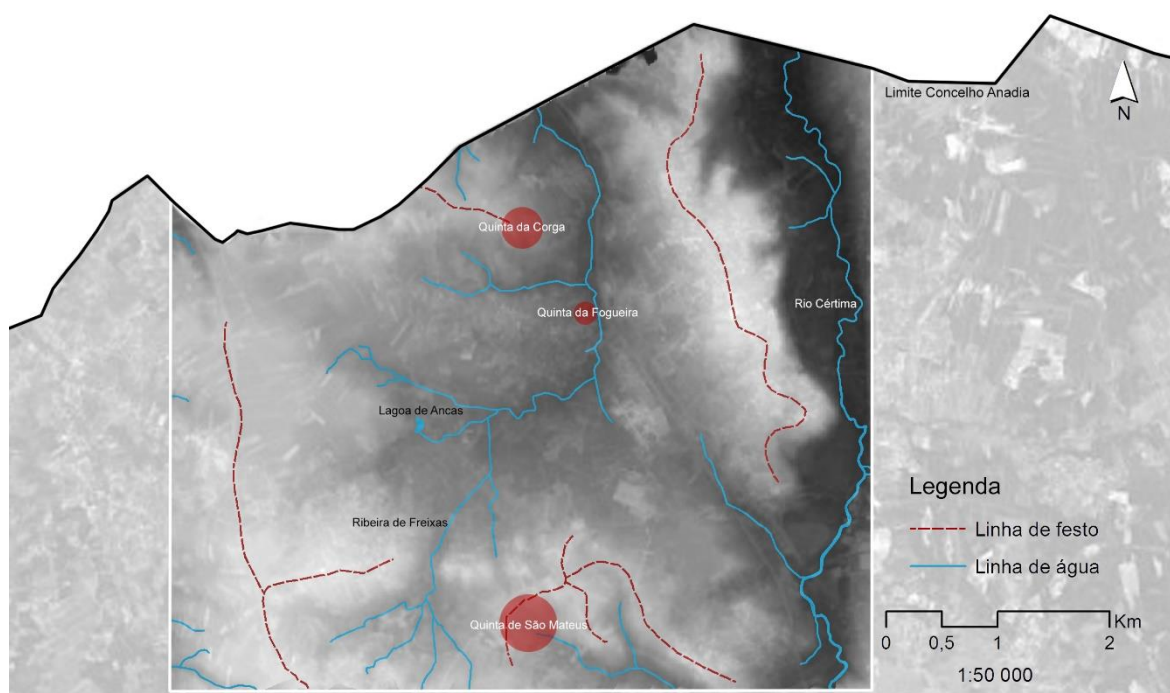


Fig.10 – Festos e talvegues

Fonte: Autor, base cedida pela CM Anadia

A lagoa do Paúl de Ancas é também um lugar marcante nesta paisagem, existindo algumas espécies cinegéticas como por exemplo o coelho-bravo e o pato-real. É um local frequentado por quem gosta do contacto com a natureza e é também um dos pontos interessantes marcados na Rota da Bairrada.



Fig.11 - Lagoa do Paúl de Ancas
Fonte: Autor

3.1.2.1.1. Hipsometria

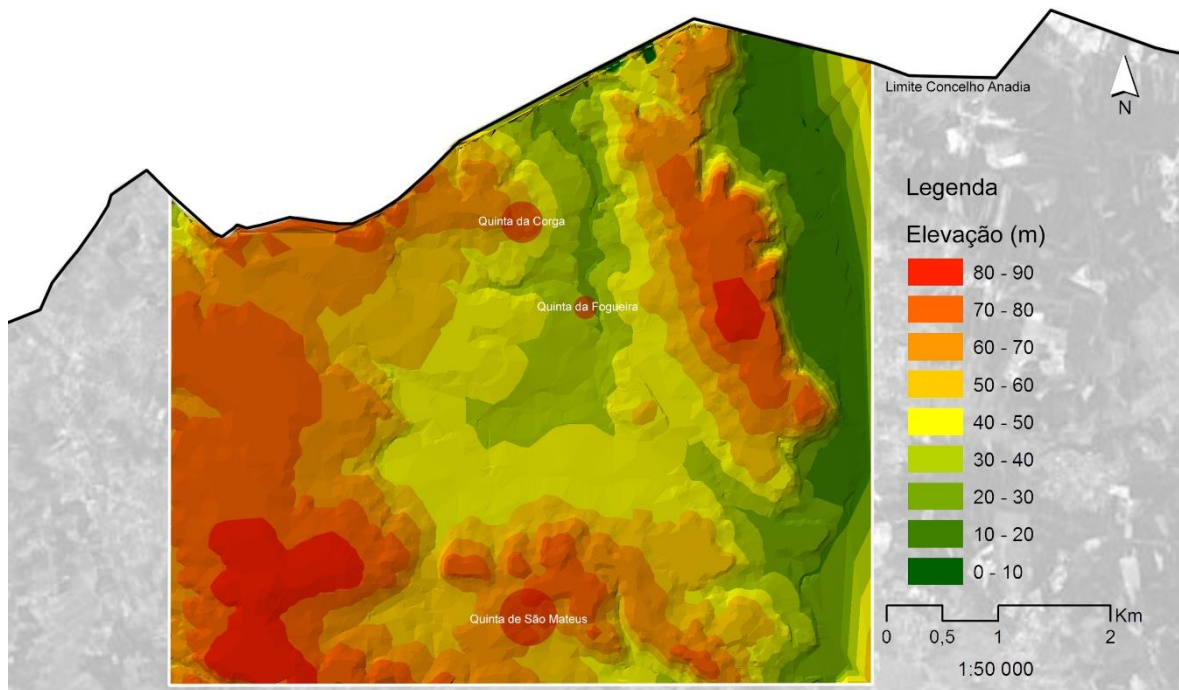


Fig.12 - Hipsometria
Fonte: Autor, base cedida pela CM Anadia

A Sudoeste da área de estudo encontra-se o ponto mais elevado com cerca de 90m de altitude. Entre este ponto e o cume de Sangalhos encontra-se o vale da ribeira de Freixas, verificando-se um desnível suave entre o ponto mais alto e o vale, e um desnível mais acentuado entre o vale o cume de Sangalhos. O vale do Cértima é bastante presente na área de estudo, verifica-se ser um vale largo e pouco encaixado.

3.1.2.1.2. Declives

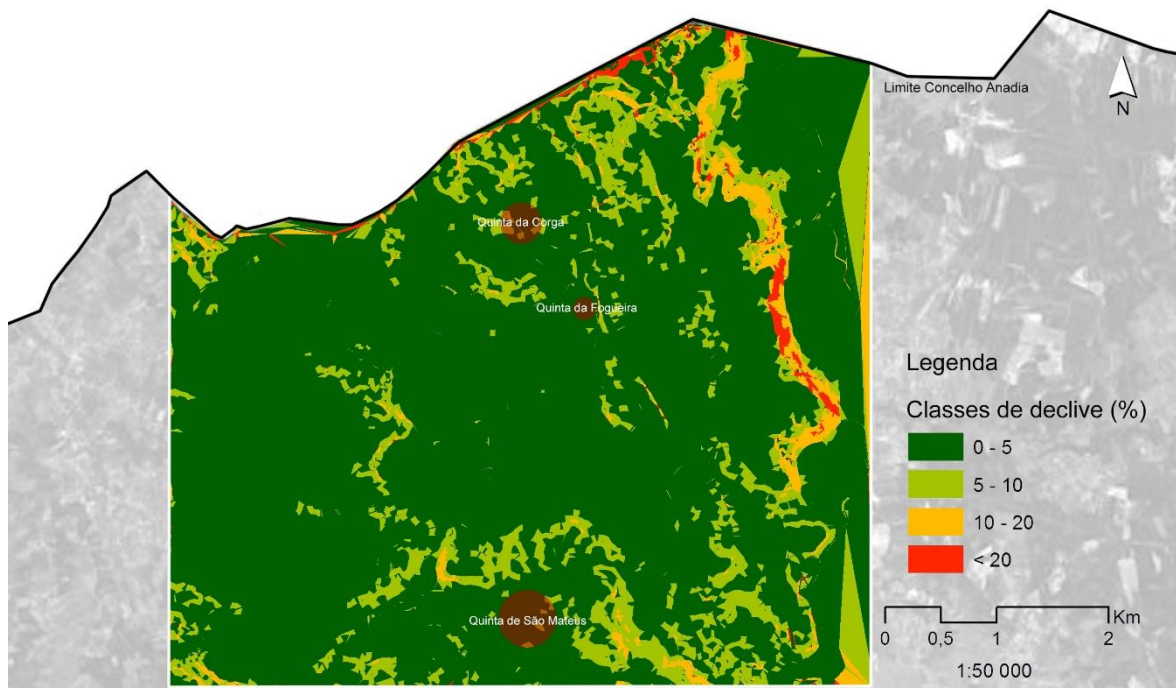


Fig.13 - Declives

Fonte: Autor, base cedida pela CM Anadia

O declive na área de estudo apresenta pouca variação, é maioritariamente plano, verificando-se algumas zonas de declive médio-baixo. Verificam-se ainda algumas zonas de declive médio-alto e alto associadas ao cume da freguesia de Sangalhos.

3.1.2.1.3. Litologia



O solo que abrange a área de estudo é maioritariamente arenoso e argiloso com teor de pH alcalino, proveniente de calcários. Na carta litológica são visíveis quatro tipos de solo, sendo que três deles correspondem a solos de origem calcária e a última corresponde a um solo de aluvião, localizado precisamente no vale do rio Cértima.

“Os solos mais adequados à vinha são os típicos “barros”, solos argilosos com maior ou menor teor de calcário.” (www.cvbaIRRada.pt)

O solo é também um fator cultural, trabalhado de geração em geração pelos agricultores, em que através da despedrega se melhoravam os campos para a agricultura, retirando as pedras que encontravam durante as lavras. Estas eram então utilizadas para fazer muros de delimitação e compartimentação dos próprios campos agrícolas, chamados muros de pedra seca.

Atualmente, esta prática caiu em desuso, pois os meios para trabalhar o solo melhoraram, deixando de ser exclusivamente através da força humana e animal tornando-se cada vez mais mecanizados.

No entanto, trata-se de uma prática que deixou as suas marcas na paisagem, pois os muros resultantes da despedrega ainda hoje persistem nos campos.

Nesta localidade, existe também a tradição de construir com blocos de terra moldados e secos ao sol, produzidas com o solo do próprio local, denominados de adobe. Atualmente

é uma técnica dispendiosa que requer mão-de-obra especializada, pois com o aparecimento dos novos materiais de construção entrou em declínio.



Fig.15 – Muro de pedra seca, proveniente de espedrega
Fonte: http://catpaisatge.net/dossiers/pedra_seca/img/foto_despedregar2.jpg



Fig.16 – Edifício em adobe
Fonte: Autor

3.1.2.1.4. Exposição solar

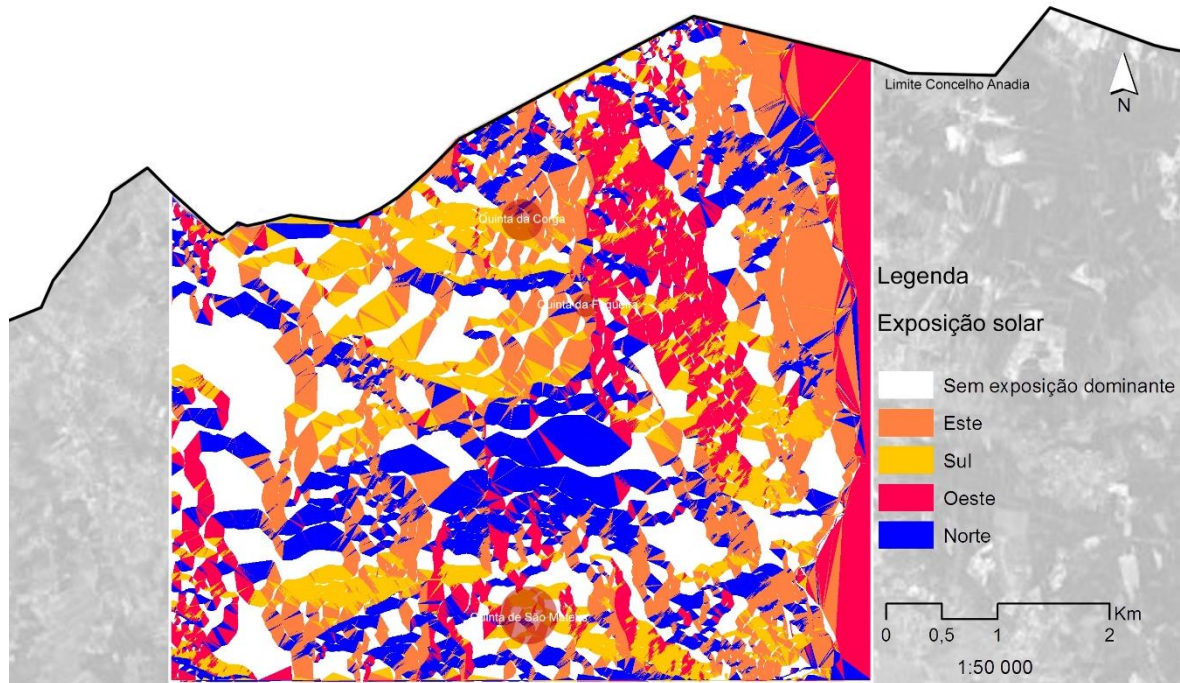


Fig.17 – Exposição solar
Fonte: Autor, base cedida pela CM Anadia

As “Quintas do Bairro” têm uma boa exposição solar. A quinta da Fogueira está orientada a sul e poente, tornando-se atrativa pelo grande número de horas de luz. Orientadas a sul e a nascente, as quintas da Corga e de São Mateus são igualmente atrativas, apesar de receberem uma luz mais fria do sol nascente. O facto de estarem orientadas a sul, faz com que sejam espaços favoráveis ao crescimento da vinha, planta que necessita de muita luz.

3.1.2.2. Análise Antrópica

3.1.2.2.1. Uso do Solo

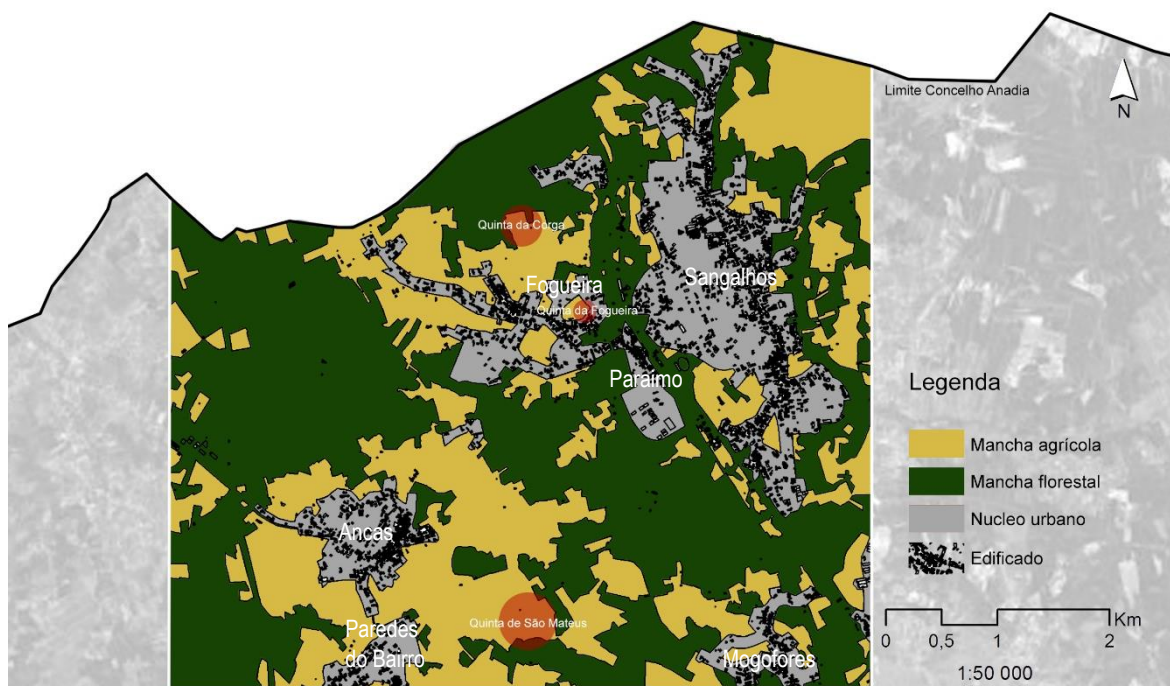


Fig.18 – Uso do Solo
Fonte: Autor, base cedida pela CM Anadia

Na área de estudo existem fundamentalmente três usos distintos, o uso agrícola, florestal e urbano. A mancha agrícola, maioritariamente, constituída por vinha faz com que esta paisagem possua um carácter vinhateiro, tão apreciado pelos amantes da cultura vitivinícola. É também visível que os campos agrícolas envolvem os núcleos urbanos, aproximando assim as pessoas ao campo e revelando o carácter rural das pequenas povoações.

Desde os anos 50, de um modo geral, a população emigrou para a zona litoral e grandes centros urbanos. O êxodo rural levou ao abandono de áreas agrícolas e à diminuição da gestão florestal tradicional, roça do mato, cortes seletivos e resinagem, o que por consequência originou manchas florestais mais contínuas, sendo algumas delas plantadas para produção. (AFBV,2009)

A mancha florestal é constituída essencialmente por eucalipto e pinheiro-bravo para produção, o que faz com que esta região seja competitiva a este nível, mas o que também origina problemas ambientais, a nível de solo, de água e de biodiversidade e promove problemas de incêndios devido a serem espécies muito inflamáveis. Atualmente

começam a surgir manchas florestais de madeiras mais nobres, como o castanheiro, carvalhos, cerejeira, freixo, nogueiras, ácer, entre outras. Este facto, deriva da existência de fundos que incentivam a produção destas espécies. Esta prática valoriza os terrenos, visto que se gera um produto de elevado valor; cumpre a condição de proteção de solos que poderão eventualmente voltar a ser agrícolas; e aumenta a apetência dos espaços florestais para atividades de recreio e lazer mas, sobretudo importante para a redução das condições de propagação dos incêndios florestais (AFBV, 2009).



Fig.19 – Plantação de Carvalho Alvarinho, *Quercus robur*
Fonte: Autor

3.1.2.2.2. Circulação

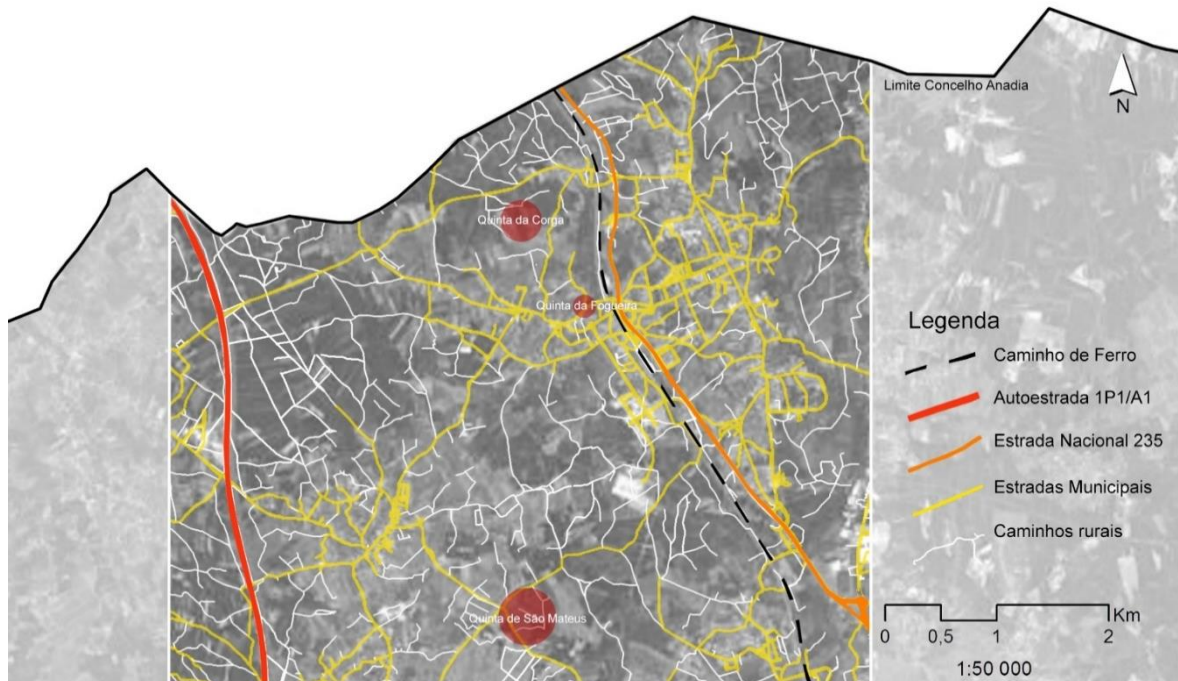


Fig.20 – Rede viária

Fonte: Autor, base cedida pela CM Anadia

Na área de estudo os principais acessos são a linha de caminho de ferro do Norte, a estrada nacional 235 e a autoestrada A1.

Nos núcleos urbanos existe uma maior densidade de estradas municipais, enquanto nas zonas agrícolas e florestais existem mais caminhos rurais. Os caminhos rurais distinguem-se das estradas municipais por serem mais estreitos e em terra batida e maioritariamente utilizados pelos trabalhadores dos campos. São percursos interessantes para contemplação da paisagem vitivinícola e para um contacto mais próximo com a natureza, pois passam pelas vinhas e por matas.



Fig.21 – Caminhos rurais

Fonte: Autor

3.1.3. Análise das áreas de intervenção

As áreas de intervenção são três quintas localizadas no concelho de Anadia: A Quinta da Fogueira, A Quinta da Corga e a Quinta de São Mateus. Este concelho têm vindo a afirmar-se como a capital do vinho na região da Bairrada, existindo algumas quintas com enoturismo que se encontram referidas nos pontos de interesse da Rotas da Bairrada, como é o caso do Campolargo e da Quinta do Encontro.



Fig.22 – Concelho de Anadia
Fonte: Autor

Às áreas de intervenção deu-se o nome de “Quintas do Bairro”, pelo facto de existirem três teorias que poderão ter dado origem à palavra Bairrada. A primeira afirma que esta resulta da palavra barro, referenciando o solo do local, sendo admissível a sua evolução para bairro. A segunda sugerem uma derivação do árabe, *barri*, que significa lugar inculto. A esta opõe-se a última teoria que vem do latim, *barrium*, traduzindo-se em quinta/ casal, e neste caso, Bairrada significaria um conjunto de bairros e/ou povoações. (Bairrada In Infopédia. Porto: Porto Editora, 2003-2014)

De facto, existem várias freguesias na Bairrada cujo nome é composto pela palavra bairro, só no concelho de Anadia existem quatro, Ois do Bairro, São Lourenço do Bairro, Paredes do Bairro e Vilarinho do Bairro.

As “Quintas do Bairro”, atualmente, são compostas por edifícios degradados, em construção de adobe, e terrenos expectantes dominados pelo mato autóctone, existindo também uma zona de vinha e outra hortícola.

3.1.3.1. Quinta da Fogueira

A Quinta da Fogueira tem cerca de 1 hectare, sendo o declive do terreno pouco acentuado.

É composta por cinco edifícios, quatro deles apresentam-se em degradação e outro em ruína. Esses mesmos edifícios corresponderam, respetivamente, a anexos agrícolas, casas para animais, uma adega e uma fábrica de licores.

Nesta quinta existe ainda uma zona hortícola e um pomar constituído maioritariamente por pereiras e ameixeiras.



Fig.23 – Morfologia do terreno da Quinta da Fogueira
Fonte: Autor



Fig.24 – Ocupação do solo da Quinta da Fogueira
Fonte: Autor



Fig.25 – Ruína da Quinta da Fogueira
Fonte: Autor

3.1.3.2. Quinta da Corga

A Quinta da Corga ocupa uma área aproximada de 2,4 hectares, com um desnível suave de 6%. Nesta quinta existe um edifício bastante degradado e um poço. A vegetação é composta essencialmente por matos autóctones com alguns núcleos de pinheiro-bravo.



Fig.26 – Morfologia do terreno da Quinta da Corga
Fonte: Autor



Fig.27 – Ocupação do solo da Quinta da Corga
Fonte: Autor



Fig.28 – Casa da Quinta da Corga rodeada de vegetação espontânea
Fonte: Autor

3.1.3.3. Quinta de São Mateus

A Quinta de São Mateus ocupa cerca de 7,5 hectares, sendo a maior das três quintas. O terreno é irregular composto por uma linha de festo e uma linha de água, ainda assim o declive é pouco acentuado. Nesta quinta existe um pequeno edifício onde se guardavam ferramentas agrícolas.



Fig.29 – Morfologia do terreno da Quinta de São Mateus
Fonte: Autor



Fig.30 – Ocupação do solo da Quinta de São Mateus
Fonte: Autor

O terreno já foi, na sua totalidade, ocupado por vinha, sendo que atualmente apenas cerca de 1/3 é ocupado por esta cultura. A restante área do terreno encontra-se preenchida por matos autóctones e uma mata de pinheiro-bravo com regeneração de sobreiro e outras espécies espontâneas, tais como o Carvalho Cerquinho (*Quercus faginea*), Pirliteiro (*Crataegus monogyna*), Medronheiro (*Arbutus unedo*), Murta (*Myrtus communis*), Urze (*Erica cinerea*), Amoreira-silvestre (*Rubus fruticosus*), Madressilva (*Lonicera periclymenum*), entre outras.



Fig.31 – Carvalho-Português, *Quercus faginea*
Fonte: Autor



Fig.32 – Pilriteiro, *Crataegus monogyna*
Fonte: Autor



Fig.33 – Medronheiro, *Arbutus unedo*
Fonte: Autor



Fig.34 – Murta, *Myrtus communis*
Fonte: Autor



Fig.35 – Urze, *Erica cinerea*
Fonte: Autor



Fig.36 – Madressilva, *Lonicera periclymenum*
Fonte: Autor

3.1.3.4. Análise SWOT - “Quintas do Bairro”



3.2. Percurso entre as “Quintas do Bairro”

Foi feita uma análise na área de estudo e avaliado qual o percurso mais interessante a ser utilizado entre as quintas.

Foi proposto um percurso que passa pelos caminhos rurais existentes nesta área, pois estes têm pouco movimento, sendo essencialmente, utilizados pelos trabalhadores dos campos agrícolas, principalmente das vinhas. São também caminhos interessantes para serem percorridos de bicicleta, nomeadamente o percurso entre a Quinta de São Mateus e a Quinta da Fogueira, já que estas duas quintas se encontram a cerca de 4 km de distância.

O percurso atravessa campos de vinha, matas e linhas de água servindo também de ligação a pontos de interesse da rota da bairrada, como a Lagoa do Paúl de Ancas, a Quinta do Campolargo e a Quinta do Encontro.

Concluindo, o percurso entre as “Quintas do Bairro”, não é uma proposta de desenho de novos caminhos mas sim uma seleção de caminhos existente a serem utilizados pelos visitantes, escolhidos segundo os seguintes critérios:

- Preferência pelos caminhos rurais,
- Atravessamento de zonas de vinha e de mata,
- Proximidade a linhas de água,
- Menor distância entre quintas.



Fig.37 – Mapa de percursos entre as “Quintas do Bairro”

Percursos entre as “Quintas do Bairro” 250 m



3.3. Projeto para as “Quintas do Bairro”

As quintas apelidas por “Quintas do Bairro”, já possuíram um carácter produtivo a nível vitivinícola. Com o falecimento do antigo proprietário perdeu-se progressivamente o interesse por esta atividade, ficando as terras ao abandono até aos dias de hoje.

A quinta da Fogueira era a quinta onde existia a casa principal, os anexos agrícolas, a fábrica de licores e a adega. Esta que foi então dividida pelos herdeiros, deixando a casa principal de fazer parte deste conjunto. Entretanto os edifícios da quinta foram entrando em degradação, chegando a “Fábrica de licores” ao estado de ruína.

A quinta da Corga e a quinta de São Mateus têm dois pequenos edifícios que eram utilizados para guardar produtos agrícolas e material de trabalho. Estes edifícios encontram-se abandonados, assim como os campos agrícolas que os rodeiam, anteriormente cobertos por vinhas, exceto na quinta de São Mateus onde ainda é explorada a atividade vitivinícola por uma empresa da região.

A proposta trata-se de uma recuperação para estes espaços que devolva a função produtiva aos terrenos, através da plantação de novas vinhas.

Na quinta de São Mateus, atualmente, existe uma mata de pinheiro-bravo com regeneração de sobreiros e outras espécies espontâneas. Esta mata deve ser preservada, não obstante que possa ser utilizada para passeios recreativos. Na quinta da Corga é também proposto uma vertente florestal, neste caso, uma mata de carvalho-alvarinho. Este facto é apoiado pelos incentivos que existem na Associação Florestal do Baixo Vouga para plantação de madeiras nobres. Esta mata é importante pois acresce valor ao terreno, servindo também como mata de recreio e de produção. A produção é explorada segundo um modelo de corte seletivo e de recolha de frutos, as bolotas.

O enoturismo é uma mais-valia associada a esta recuperação, pois sucede da existência de uma atividade vitivinícola e de outras atividades que a completam. Com a intervenção proposta, o conjunto destas quintas, para além da produção agroflorestal, ganha uma nova dimensão económica tornando-se um complexo turístico habitacional com vertente enoturística e de recreio, com o conceito de visitante participativo nas atividades vitivinícolas.

O projeto para a quinta da Fogueira passa por dar novos usos aos edifícios bem como ao espaço exterior da quinta.

O primeiro edifício a ser alterado é a “Casa Agrícola”. Este edifício serviu no antigo modelo da quinta como casa de arrumos para diversos produtos. A “Casa Agrícola” destina-se essencialmente aos donos da propriedade, estando apenas disponível para os

hóspedes os espaços que se acedem pelo grande alpendre. Estes são a receção, uma ampla sala de estar e um quarto, servido com uma casa de banho e um pátio privado. Note-se ainda que este edifício, segundo este novo modelo direccionado para o enoturismo, divide o espaço para os hóspedes, voltado a nascente do espaço privado a poente.

A “Fábrica de Licores”, antiga fábrica de espumante, atualmente em ruína, é convertida numa unidade de turismo. Aqui é proposto uma piscina interior que se deve ao facto de não se pretender despende uma parte substancial do espaço exterior. Esta piscina poderá ainda ser utilizada em todas as estações o que em parte deve contrariar a sazonalidade própria do enoturismo. A piscina sendo um depósito de água remete ainda para as antigas cubas que continham o vinho.

Este núcleo turístico pode ser acedido tanto por dentro como por fora da quinta, através de um pátio interior que dá acesso a um quarto térreo e a mais três quartos num primeiro andar reconstruído.

A conversão do edifício da adega para um restaurante, beneficia da sua localização relativamente a rua e à disposição dos edifícios.

O restaurante resultante da adaptação da adega, ganha pela qualidade do espaço amplo. Este espaço convertido em sala de refeições, será apenas utilizado para confeccionar refeições frias sem produção de fumos pois a exaustão dos mesmos implicaria fechar uma cozinha, o que descaracterizava muito o lugar.

Os pequenos-almoços dos hóspedes serão facilmente garantidos. Já ao nível de almoços e jantares o que se propõe são parcerias com restaurantes locais, nomeadamente com os restaurantes de gastronomia regional como o típico leitão à Bairrada.

O espaço exterior será composto por uma zona de receção que por sua vez encaminha os hóspedes pelo espaço passando pela horta até ao prado onde é possível desenvolver atividades de enoturismo, como provas de vinho no exterior. (Ver anexo 3).



Fig.38 – Visualização da recuperação do “Restaurante Adega”, da “Casa Agrícola” e do espaço de receção
Fonte: Autor

A partir da quinta da Fogueira os visitantes podem ser encaminhados para as outras duas quintas, Corga e São Mateus, que se encaixam um pouco no conceito *off the grid*. O conceito *off the grid* é um conceito norte-americano sobre o qual pessoas vivem independentes do abastecimento público de água e eletricidade, criando e cultivando os próprios alimentos.

Assim, propõe-se uma reabilitação dos edifícios de forma a serem o mais autossuficientes possível, gerando eletricidade própria através de painéis fotoelétricos e consumindo água retirada dos poços existentes. Estes edifícios serão bastante apelativos na altura das vindimas, visto que se encontram dentro da vinha. Desta forma os hóspedes e os visitantes poderão ter a oportunidade de observar as mudanças cromáticas da vinha e os trabalhos executados.

Para além dos edifícios, as duas quintas têm outros pontos em comum. Ambas possuem áreas de estadia, de mata e de vinha na qual os caminhos são acompanhados por oliveiras, inspirado na antiga tradição do desenho dos campos vitivinícolas desta região.

Com este projeto aglutinador, as “Quintas do Bairro” passam a responder à procura de espaços turísticos que permitam conhecer o contexto vitivinícola da Bairrada.

(Ver anexos 4 e 5).



Fig.39 – Visualização da relação da vinha com a clareira que serve como área de estadia na quinta da Corga
Fonte: Autor



Fig.40 – Visualização para a vinha, área de estadia, área de merendas e casa da quinta de São Mateus
Fonte: Autor

4. Conclusão

O tema central deste relatório é o enoturismo e contributo da arquitetura paisagista para o seu desenvolvimento. Trata-se de uma atividade turística onde se fazem visitas às vinhas, adegas, festivais vitivinícolas e eventos do vinho e da uva nos quais se prova o vinho e/ou se experienciam os atributos de uma região vitivinícola e ainda se podem experimentar atividades de recreio complementares. Como já foi visto no decorrer do trabalho, esta é uma atividade muito diversa, praticada a várias escalas.

Atualmente, em Portugal, este tipo de turismo encontra-se em franca expansão, servindo de alvo de estudo para diversas áreas do conhecimento desde os responsáveis pela gestão do turismo, como pessoas ligadas à economia e à gestão, até aos projetistas, como arquitetos e arquitetos paisagistas.

Aqui entra o contributo do arquiteto paisagista, que pretende ajudar a desenvolver o enoturismo no sentido de criar ou recuperar espaços adaptando-os á prática do enoturismo. A principal ferramenta nesta tarefa é o projeto.

As “Quintas do Bairro” foram o caso de estudo neste trabalho, sendo alvo de um projeto que as transformou num complexo habitacional ligado por uma rede de percursos, onde foram criados espaços diversificados, de estadia, recreio, produção e habitação.

As soluções propostas para este caso de estudo podem servir de ponto de partida para que mais iniciativas como esta se desenvolvam.

5. Bibliografia

- Bohm, J. (2007). *Portugal Vitícola, o grande livro das castas*. Lisboa: Edição electrónica, gabinete gráfico de C. Chaves Ferreira - Publicações SA.
- Brás, J. (2010). *As rotas de vinho com elemento de desenvolvimento económico*. Aveiro: Universidade de Aveiro.
- Campos, A. K. (2010). *O Alvarinho como produto impulsionador do enoturismo em Monção*. Braga: Universidade do Minho.
- Cardoso, A. B., Durbiano, C., & Gonçalves, E. C. (S/data). *Enoturismo e turismo em espaço rural*. Maia: Edições ISMAI.
- Correia, L. (2005). *As rotas do vinho em Portugal - estudo de caso da Rota do Vinho da Bairrada*. Aveiro: Universidade de Aveiro.
- Costa, A., & Dolgner, M. (S/data). *Enquadramento legal do Enoturismo*. Guarda: Escola superior de tecnologia e gestão, Instituto politécnico da Guarda.
- Ferreira, F. R. (2010). *Enoturismo – Produto Estratégico para a Atractividade dos Destinos Turísticos*. Estoril: Escola Superior de Hotelaria e turismo do Estoril.
- Gouveia, S. G. (2012). *Experiências de enoturismo: Estudo de caso: a gestão do produto Winelands Roadbooks*. Estoril: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
- Guedes, C. S. (2006). *O comportamento do visitante das caves do vinhedo Porto: Da hipérbole de Baco à exploração venusiana*. Aveiro: Universidade de Aveiro.
- Lavandoski, J. (2008). *A Paisagem na rota enoturística vale dos vinhedos (RS), na perspectiva do visitante*. Rio Grande do Sul, Brasil: Universidade de Caxias do Sul.
- Sarabando, L. (2009). *A arborização de terras agrícolas*. Albergaria-a-Velha: Associação florestal do Baixo Vouga.
- Silva, S. F. (2012). *Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspectivas de*. Estoril: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
- Sousa, R. (2010). *Enoturismo: Potencialidades no concelho da Vidigueira*. Estoril: Escola superior de hotelaria e turismo do Estoril.
- Sousa, R. G. (2010). *Enoturismo: Potencialidades no concelho de Vidigueira*. Estoril: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
- THR (Asesores en turismo, h. y. (2006). *Gastronomia e vinhos*. Lisboa: Turismo de Portugal.
- Tonini, H. (2007). *Estado e turismo: Políticas públicas e enoturismo no Vale dos Vinhedos*. Rio Grande do Sul, Brasil: Universidade de Caxias do Sul.

- Valduga, V. (2007). *O processo de desenvolvimento de enoturismo no Vale dos vinhedos*. Rio Grande do Sul, Brasil: Universidade de Caxias do Sul.
- Vaz, A. I. (2008). *O enoturismo em Portugal: da "cultura" do vinho ao vinho como cultura. A Oferta Enoturística Nacional e as suas implicações no Desenvolvimento Local e Regional*. Lisboa: Universidade de Lisboa.
- Veloso, N. (2013). *A adega e a paisagem vitivinícola do Alto Douro Vinhateiro*. Guimarães: Escola de arquitetura da universidade do Minho.
- Vintur, P. (2006). *Carta europeia do enoturismo*. Obtido de Turismo de Portugal: <http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/AreasAtividade/desenvolvimentoeinovacao/ReuniaoTecnicaEnoturismo/CataEuropeiadeEnoturismo/Anexos/Carta%20Europeia%20Enoturismo.pdf>

Bibliografia web

- Biblioteca do conhecimento online (2013).
<http://www.b-on.pt>, consultado a 5 de Dezembro de 2013 às 16.20h
- Soulportugal, Trips and Tours (2013)
<http://www.soulportugal.com/blog/enoturismo-portugal/>, consultado a 3 de Dezembro de 2013 às 12.06h
- Imagensdemarca.sapo.pt (2013)
<http://imagensdemarca.sapo.pt/sem-categoria/portugal-brinda-ao-enoturismo/>, consultado a 3 de Dezembro de 2013 às 12.13h
- Online 24 (2013)
<http://www.online24.pt/enoturismo-em-portugal/>, consultado a 3 de Dezembro de 2013 às 12.30h
- Adegas de Portugal (2013)
<http://adegasdeportugal.pt/>, consultado a 3 de Dezembro de 2013 às 14.30h
- Guias técnicos de turismo de Portugal (2013)
<http://guiastecnicos.turismodeportugal.pt/>, consultado a 3 de Dezembro de 2013 às 14.53h
- Vinhos do Alentejo (2013)
<http://www.vinhosdoalentejo.pt/adegas.php?id=21>, consultado a 4 de Dezembro de 2013 às 10.27h
- Infovini (2013)
<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=3935#tab3>, consultado a 4 de Dezembro de 2013 às 10.42h

Guias de turismo de Portugal

Portugal, G. d. (2006). *Turismo de Portugal*. Obtido em 14 de Janeiro de 2014, de <http://www.turismodeportugal.pt/PORTUGU%C3%8AS/TURISMODEPORTUGAL/Documents/Touring%20Cultural%20e%20Paisag%C3%ADstico.pdf>

Rota do vinho do tejo (2014)

<http://www.rotavinhoestejo.com/>, consultado a 17 de Março de 2014 às 15.30h

Comissão Vitivinícola regional da Beira Interior

<http://www.cvrbi.pt/index.php/pt/associados>, consultado a 17 de Março de 2014 às 15.42h

Instituto do Vinho do Douro e Porto (2014)

<http://www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=167&codSeccao=5&idioma=0>, consultado a 17 de Março de 2014 às 15.55h

Rota do vinho verde (2014)

<http://rota.vinhoverde.pt/aderentes.php?lingua=1>, consultado a 17 de Março de 2014 às 16.15h

Rota do vinho Alvarinho (2014)

http://www.rotadoalvarinho.pt/apex/f?p=101:91:0::NO:RP:ID_MENU_SELECCIONADO,ID_SUBMENU_SELECCIONADO:1,2, consultado a 17 de Março de 2014 às 16.15h

Vinhos do Algarve (2014)

<http://www.vinhosdoalgarve.pt/>, consultado a 17 de Março de 2014 às 16.25h

Rota dos vinhos do Algarve (2014)

<http://www.rotadosvinhosdoalgarve.pt/#>, consultado a 17 de Março de 2014 às 16.35h

Instituto do vinho e da vinha (2014)

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/home.html>, consultado a 17 de Março de 2014 às 17.20h

Comissão vitivinícola regional de Trás-os-Montes (2014)

<http://www.cvrtm.pt/producers.jsf>, consultado a 17 de Março de 2014 às 17.20h

Associação de desenvolvimento do Vale do Douro (2014)

<http://www.beiradouro.pt/default.asp?id=60&mnu=60>, consultado a 17 de Março de 2014 às 17.40h

Comissão vitivinícola do Távora-Varosa (2014)

http://www.cvrtavora-varosa.pt/rota_cister.asp, consultado a 17 de Março de 2014 às 17.45h

Comissão vitivinícola regional do Dão (2014)

<http://www.cvrdao.pt/experiencias.asp>, consultado a 17 de Março de 2014 às 17.55h

Vinhos de Lisboa (2014)

http://www.vinhosdelisboa.com/Listagem_Clases.aspx?sid=6db23258-73a9-40c4-999d-af3ff1695dee&cntx=dy01fzn3VI8kyt8BZLyf7xW1%2FF14n3C1rchMG2G%2BAZbMxfprdfYzDj8O%2Fo6IDDb, consultado a 20 de Março de 2014 às 11.10h

Rota do vinho de Setúbal (2014)

<http://rotavinhospsetubal.com/adegas>, consultado a 20 de Março de 2014 às 11.20h

Turismo do Douro (2014)

<http://www.douro-turismo.pt/roteiros.php>, consultado a 20 de Março de 2014 às 11.30h

Património do Distrito de Aveiro (2014)

http://pt.wikipedia.org/wiki/Anexo:Lista_de_patrim%C3%B3nio_edificado_no_distrito_de_Aveiro#Concelho_de_Anadia, consultado a 12 de Junho de 2014 às 11.40h

Rota da Bairrada (2014)

<http://www.rotadabairrada.pt/>, consultado a 12 de Junho de 2014 às 12.00h

Comissão vitivinícola da Bairrada (2014)

<http://www.cvbairrada.pt/>, consultado a 12 de Junho de 2014 às 12.10h

Atlas do Ambiente (2014)

<http://sniamb.apambiente.pt/webatlas/>, consultado a 5 de Agosto de 2014 às 16.15h

Alentejo e enoturismo (2014)

http://fugas.publico.pt/Vinhos/337731_alentejo-eleito-melhor-regiao-de-enoturismo-do-mundo, consultado a 6 de Agosto de 2014 às 11.50h

Toponímia da Bairrada (2014)

<http://www.infopedia.pt/toponimia/Bairrada>, consultado a 6 de Agosto de 2014 às 14.30h

Denominação DOC

Denominação de origem controlada/wikipédia, consultado a 6 de Agosto de 2014 às 15.00h

Lei-quadro das regiões demarcadas vitivinícolas

https://www.igf.min-financas.pt/leggeraldocs/LEI_008_85.htm, 23 de Setembro 2014

Anexo 2 – Colaboração em trabalhos no *atelier*

Espaços verdes para quatro vilas em Angola

O primeiro trabalho em que participei no *atelier* foi os espaços verdes para quatro vilas de Angola: Conda, Quibala, Uku-Seles e Waku-Kungo. Estas vilas encontram-se atualmente em desenvolvimento tanto a nível de planeamento urbano como de serviços.

Este trabalho tinha como objetivo delimitar e propor áreas ajardinadas nas margens da via pública, bem com noutros locais sem uso formalizado.

A minha função neste trabalho foi fazer uma análise do espaço e da vegetação. Após essa análise, selecionei as áreas a projetar.



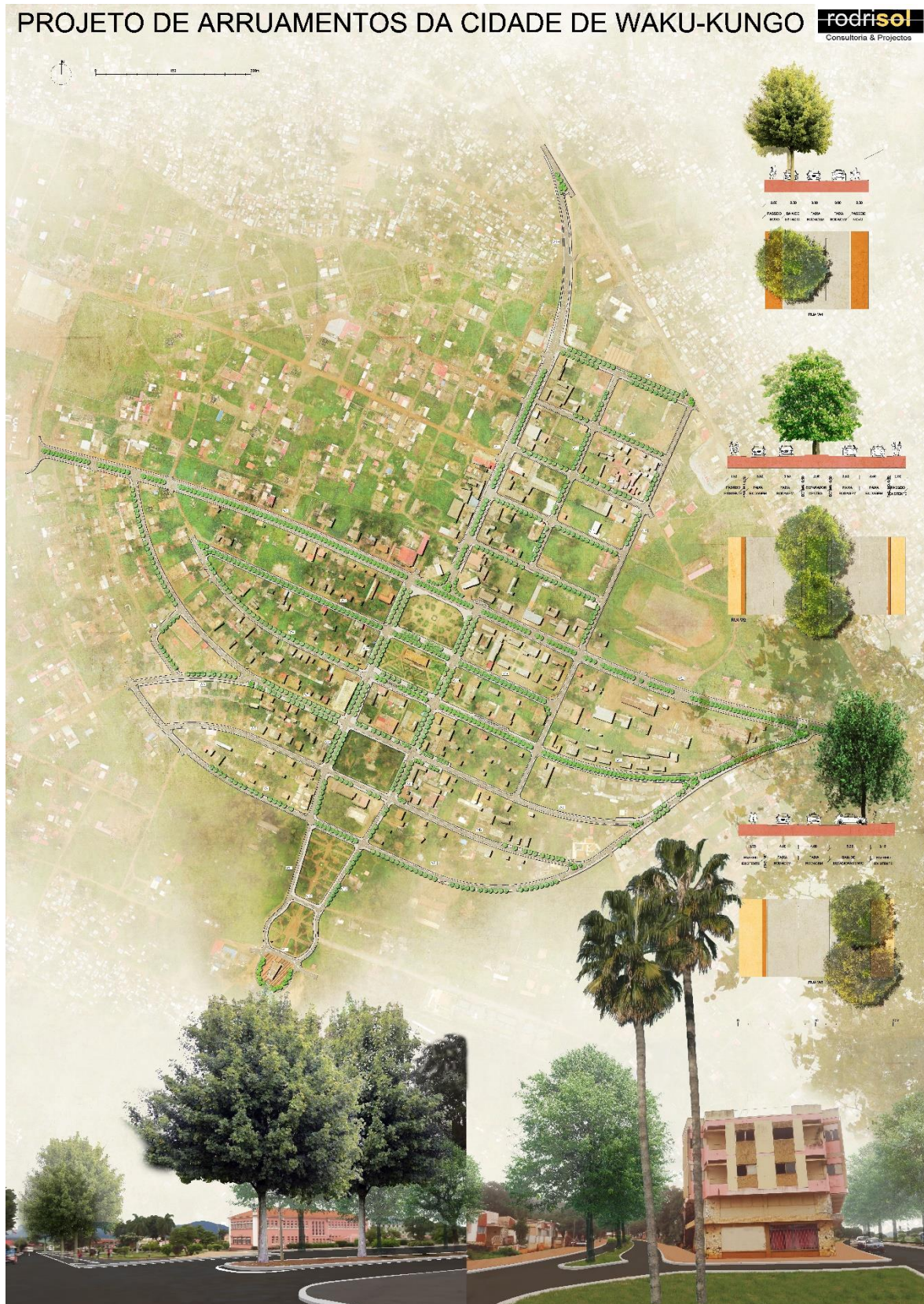
Visualização do arruamento de uma avenida da vila de Conda
Autor: Luís Guedes de Carvalho



Projeto de arruamentos da cidade de Quibala
Autor: Luís Guedes de Carvalho



Visualização de uma rua de Uku-Seles
Autor: Luís Guedes de Carvalho



Remodelação do complexo edificado da Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz

Este projeto consiste no desenvolvimento de uma ligação entre o edifício de enoturismo (inaugurado em 2012) e o complexo industrial vinícola. (imagem seguinte)

Esta ligação corresponde ao novo percurso de enoturismo, tem início no edifício onde existe o restaurante, a loja e a receção seguindo para a área mais industrial onde se pode acompanhar o processo e tratamento do vinho.

A minha participação neste projeto foi pouca, intervindo apenas na escolha da vegetação e no respetivo plano de plantação. Ainda assim foi um projeto bastante importante pois serviu de arranque para o tema de estágio, o enoturismo.



Visualização da pérgula com plantação de vinha ao longo do percurso
Autor: Luís Guedes de Carvalho

Plano diretor do pólo de desenvolvimento turístico de Calandula, Angola

Trata-se de um pólo turístico na área de Calandula, pertencente à província de Malanje, onde se localizam as quedas de Calandula, com uma extensão de 410 metros e uma altura de 105 metros, sendo estas as segundas maiores quedas de água de África.

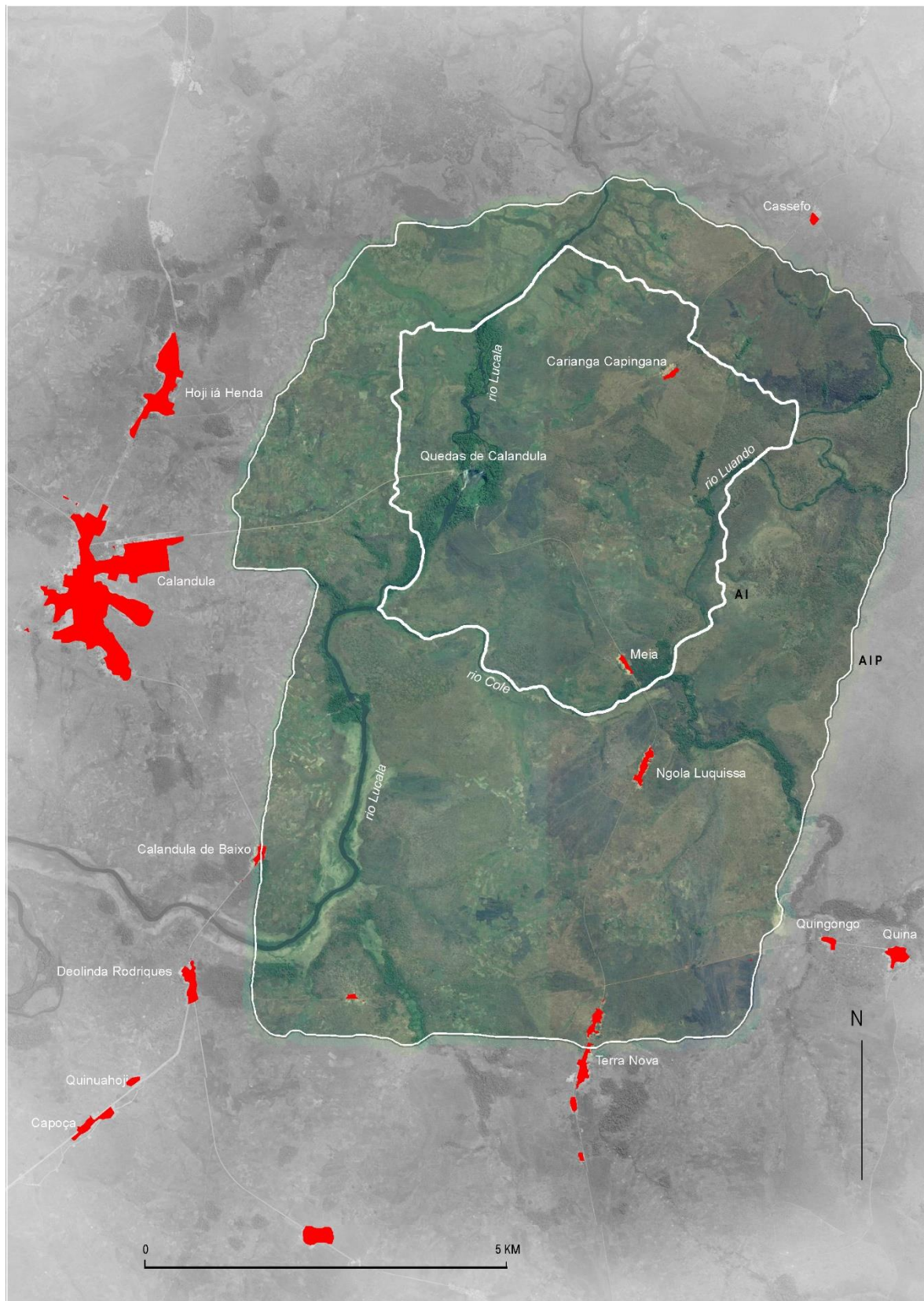
O projeto foi encomendado pelo governo de Angola com o objetivo de desenvolver a região ao nível do planeamento urbano, social e principalmente turístico.

O desenvolvimento turístico será feito por fases, em que numa primeira fase a preocupação é receber o turismo do próprio país, sendo a segunda fase uma adaptação do espaço a receber visitantes do exterior, o que se revela um pouco preocupante pois algumas ideias de evolução podem comprometer o espírito do lugar.



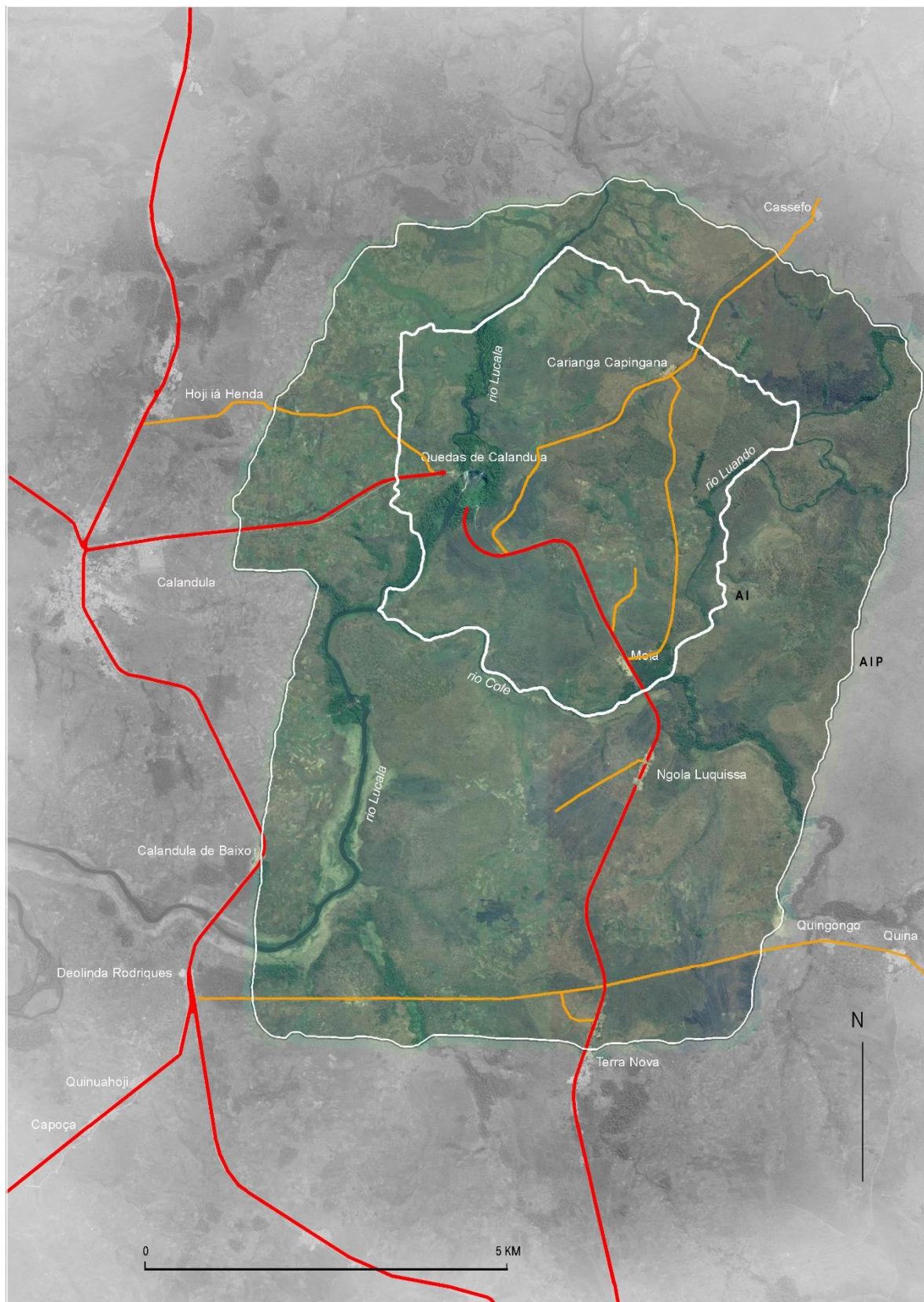
Fotografias da base de dados do atelier do beco da bela vista

Mapas de uso do solo (sobre base foto aérea)

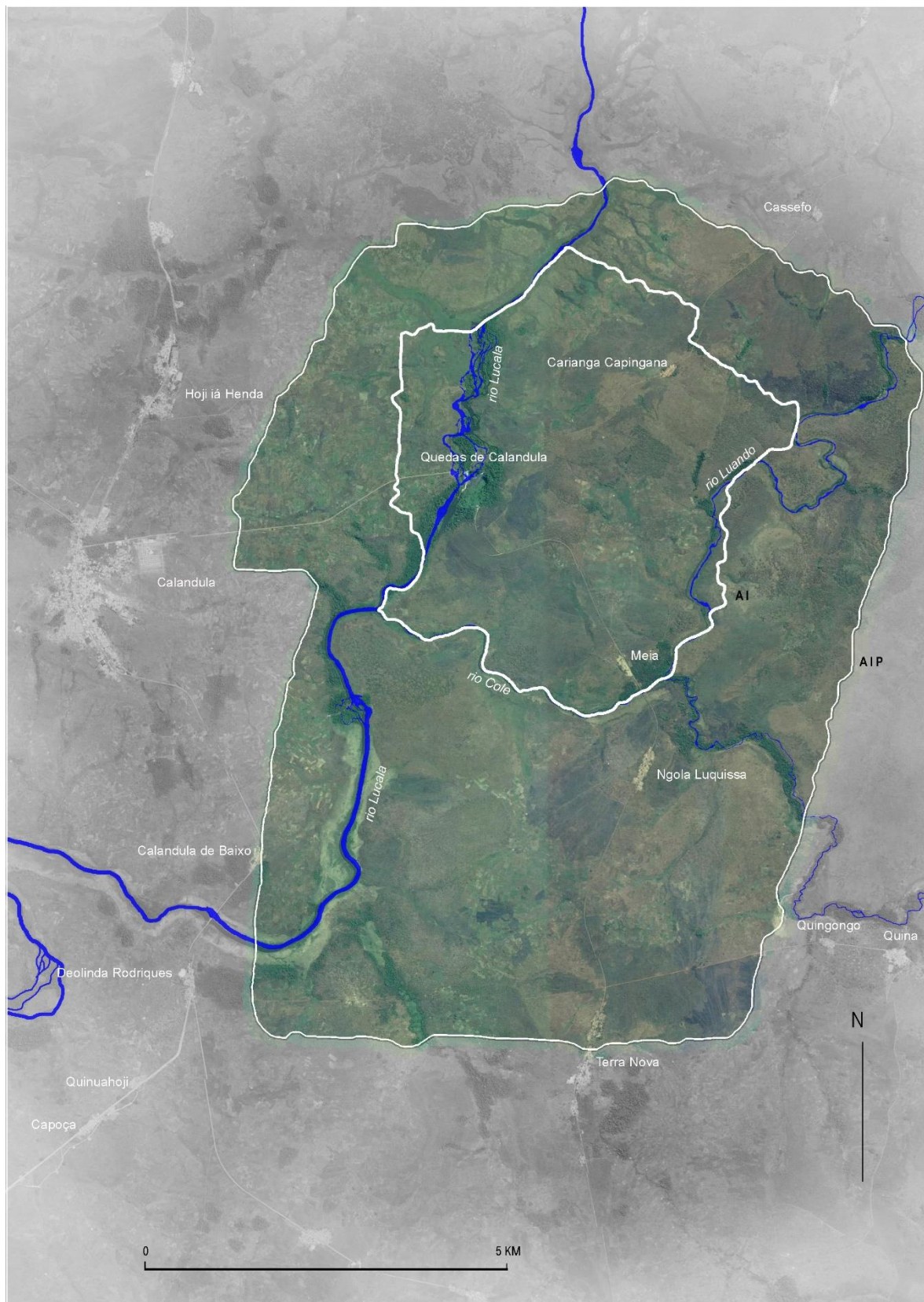


Mapa dos núcleos urbanos

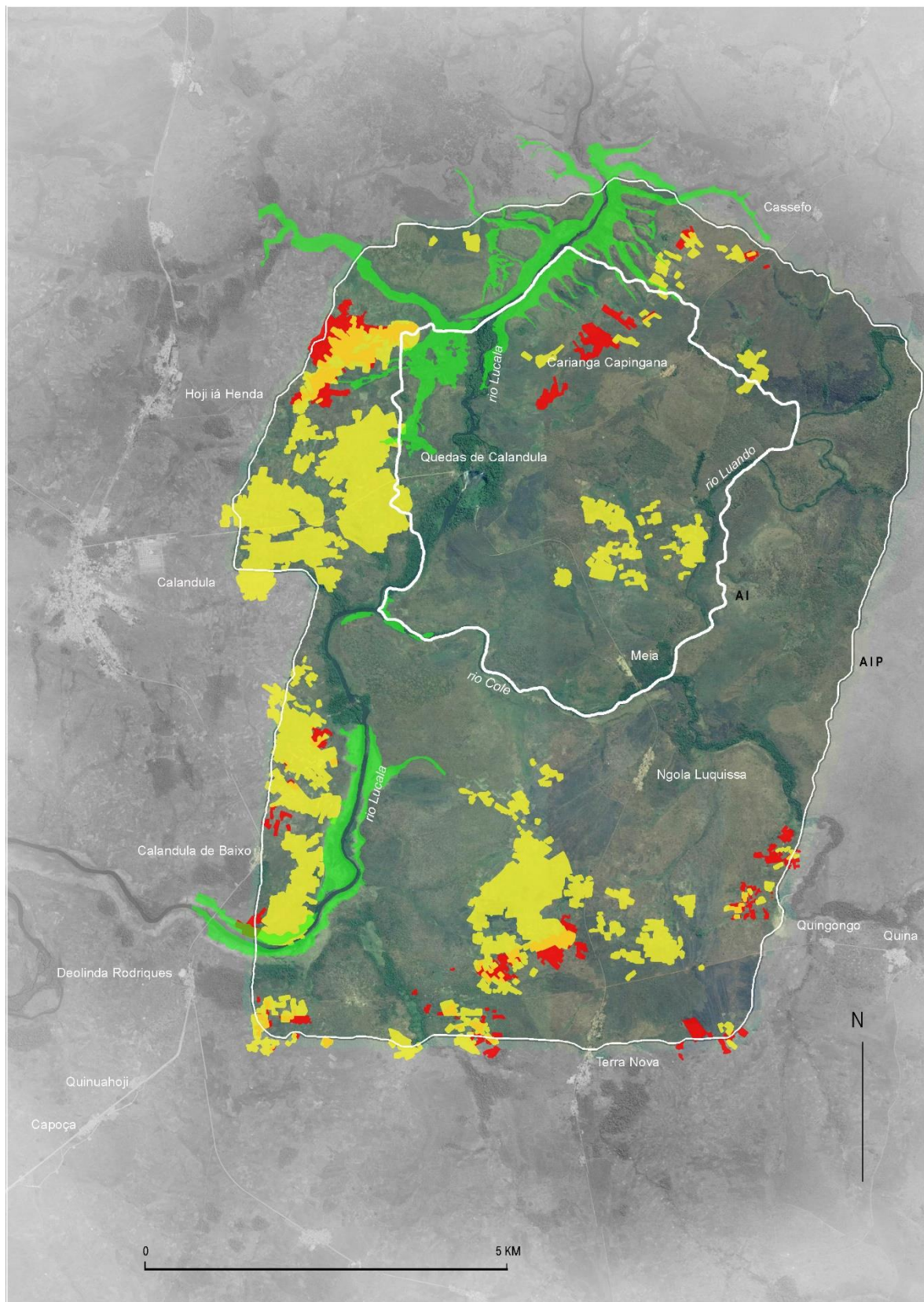
Autor: Base: Pedro Fernandes | tratamento de imagem: Luís Guedes de Carvalho



Mapa da rede viária
Autor: Base: Pedro Fernandes | tratamento de imagem: Luís Guedes de Carvalho



Mapa das linhas de água
Autor: Base: Pedro Fernandes | tratamento de imagem: Luís Guedes de Carvalho



Mapa das áreas agrícolas
Autor: Base: Pedro Fernandes | tratamento de imagem: Luís Guedes de Carvalho



Mapa das florestas
Autor: Base: Pedro Fernandes | tratamento de imagem: Luís Guedes de Carvalho

